

<p>Dilluns 04/OCT-29/NOV <u>Espirals ECO</u> amb sofregit de tomata i ceba OCT: Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga ratllada NOV: Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro Logurt</p>	<p>Dimarts 05/OCT-02/NOV-30/NOV Crema de pastanaga Mandonguilles guisades a foc lent amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimecres 06/OCT-03/NOV-01/DES Arròs a la milanesa (ceba, pèsol i pastanaga) Truita francesa amb enciam i blat de moro</p> <p><u>Logurt ECO</u></p>	<p>Dijous 07/OCT-04/NOV-02/DES <u>Cigrons ECO</u> amb patata bullida i un raig d'oli d'oliva Fogoner al forn amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Divendres 08/OCT-05/NOV-03/DES Escudella feta a l'escola amb <u>fideus integrals ECO</u> Pollastre al forn amb herbes provençals acompanyat de tomata amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Dilluns 08/NOV Arròs amb salsa de tomata Varettes de lluç al forn amb <u>enciam ECO</u> i pastanaga ratllada</p> <p>Ulleres de pasta de full</p>	<p>Dimarts 09/NOV Patata, bròquil i pastanaga bullida amb un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre al forn amb salsa verda (all, ceba i julivert)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimecres 13/OCT-10/NOV Macarrons amb sofregit casolà de ceba, tomata i <u>carn picada ECO de vedella</u> Amanida completa de tardor (<u>enciam ECO</u>, tomata, pastanaga, pebrot, olives i magrana) <u>Logurt ECO</u></p>	<p>Dijous 14/OCT 11/NOV Crema de carbassa Triangle de truita de carbassó amb <u>enciam ECO</u> i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Divendres 15/OCT-12/NOV <u>Lentilles eco</u> a foc lent amb verdures Rodella de caella al forn amb salsa de porros</p> <p>Plàtan amb un rajolí de xocolata</p>
<p>Dilluns 18/OCT-15/NOV Arròs amb salsa de tomata i albergínia Salsitxes al forn amb ceba cuita Fruita de temporada</p>	<p>Dimarts 19/OCT-16/NOV Mongeta tendra, patata bullida i pastanaga amb un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre arrebossat amb tomàquet amanit, orenga i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimecres 20/OCT-17/NOV Fideus a la cassola amb sipia i verdures Amanida completa (enciam, tomata, pastanaga, blat de moro, olives i ou dur) <u>Logurt ECO</u></p>	<p>Dijous 21/OCT-18/NOV Fesolets i patata bullits amb un raig d'oli d'oliva Llom al forn amb salsa fina de ceba, all, pastanaga i tomata Fruita de temporada</p>	<p>Divendres 22/OCT-19/NOV Escudella feta a l'escola amb <u>galets ECO</u> Filet de lluç al forn amb tomaquet amanit i orenga</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Dilluns 25/OCT-22/NOV Espaguetis a la carbonara Truita francesa amb <u>enciam ECO</u> i tomata</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimarts 26/OCT-23/NOV Oct: Amanida completa (<u>enciam ECO</u>, tomata, pastanaga, blat de moror, cogombre i poma) Nov: Crema de carbassó Estofat de <u>vedella ECO</u> amb patata, pèsols i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p>Dimecres 27/OCT-24/NOV <u>Mongeta blanca</u> i patata bullits amb un raig d'oli d'oliva OCT: Hamburguesa de salmó i lluç al forn amb salsa fina de ceba, pastanaga i tomata</p> <p><u>Logurt eco</u></p>	<p>Dijous 28/OCT-25/NOV Minestra de verdures amb un raig d'oli d'oliva Pollastre al forn amb <u>enciam ECO</u> i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Divendres 26/NOV Escudella feta a l'escola (arròs i fideus) Llom arrebossat amb tomata, orenga i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>



Dinars octubre i novembre 21 Vilademany Sopars



Menús supervisats per Rosa Ventura (dietista) i seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.