

El menú està subjecte a la disponibilitat del mercat i dels productes de temporada.

Tots els plats són elaborats a la **cuina de l'escola**.

Les verdures són de **proximitat, ecològiques i de temporalitat**, sempre que és possible.

Els **cereals integrals** són presents en el pa, l'arròs i la pasta.

SETEMBRE



dilluns dimarts dimecres dijous divendres

5

6

7

8

9

Espaguetis napolitana



Patata amb bledes

Amanida d'arròs

Crema de carbassó

Amanida de lleties

Truita a la francesa

Mandonguilles de peix



Seitan al forn



Peix arrebossat



Truita de patates

Patates xips

Fruita del temps

Amanida variada

Patata al forn

Amanida

logurt



Fruita del temps

Fruita del temps

Fruita del temps

12

13

14

15

16

Patata amb mongeta

Empedrat de mongeta (tomàquet, olives, tonyina i pebrot)



Vichyssoise

Fideus a la cassola amb verdures i alloli



Arròs amb tomàquet

Mandonguilles de peix amb samfaina



Truita de carbassó

Ou dur amb beixamel



Peix fresc



Hamburguesa de coliflor i formatge



logurt



Amanida variada

Xampinyó saltejat amb arròs

Amanida

Amanida

Fruita del temps

Fruita del temps

Fruita del temps

Fruita del temps

19

20

21

22

23

Sopa de galets (vegetal)



Arròs amb pèsols i ceba

Crema de verdura

Macarrons integrals napolitana



Cigrons fregits

Peix al forn



Pollastre al romaní

Peix en salsa



Truita a la francesa

Peix fresc



Amanida

logurt



Patata al forn

Amanida

Amanida

Fruita del temps

Fruita del temps

Fruita del temps

Fruita del temps

26

27

28

29

30

Lleties estofades

Patata amb bròquil

Arròs 3 delícies

Macarrons amb carbassó i formatge



Truita de patates

Tofu marinat a la planxa



Peix fresc



Truita a la francesa

Amanida

Amanida

Amanida

Fruita del temps

Fruita del temps

logurt



Fruita del temps