

Dilluns

- 5** • ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA
- GALL D'INDI ESTOFAT AMB HORTALISSES I AMANIDA D'ENCIAMS I TOMÀQUET
 - FRUITA DEL TEMPS

- 12** • LLIURE DISPOSICIÓ

- 19** • MACARRONS AMB TOMÀQUET
- BOTIFARRA DE PAGÈS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA
 - FRUITA DEL TEMPS

- 26** • LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES
- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS
 - FRUITA DEL TEMPS

Dimarts

- 6** • ESPIRALS A LA BOLONYESA
- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS I BLAT DE MORO
 - FRUITA DEL TEMPS

- 13** • PÈSOLS SALTATS AMB CEBA, TOMÀQUET I BACÓ
- PEIXET AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES VERDES
 - IOGURT

- 20** • MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL DOLC
- PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS SALTATS I AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES VERDES
 - IOGURT

- 27** • CREMA DE VERDURES
- POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PATATES FREGIDES
 - FRUITA DEL TEMPS

Dimecres

- 7** • COLIFLOR AMB PATATA I BEIXAMEL
- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AL FORN
 - FRUITA DEL TEMPS

- 14** • SOPA DE PEIX AMB FIDEUS
- TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA
 - FRUITA DEL TEMPS

- 21** • ARRÒS A LA MILANESA
- LLUÇ ARREBOSSAT AMB PATATES XIPS
 - FRUITA DEL TEMPS

- 28** • WOK D'ARRÒS, PEBROT I POLLASTRE
- BACALLÀ AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAMS
 - IOGURT

Dijous

- 1** • ARRÒS 3 DELÍCIES
- POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES VERDES
 - FRUITA DEL TEMPS

- 8** • SOPA DE BROU AMB ESTRELLES
- TRUITA DE PATATA I BOTIFARRA D'OU AMB AMANIDA D'ENCIAMS I PASTANAGA
 - IOGURT

- 15** • ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA
- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET
 - FRUITA DEL TEMPS

- 22** • BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR
- GALL D'INDI A LA PLANXA I AMANIDA D'ENCIAMS
 - FRUITA DEL TEMPS

- 29** • ESPIRALS AMB SALSA DE FORMATGE
- MANDONGUILLES A LA JARDINERA
 - FRUITA DEL TEMPS

Divendres

- 2** • CREMA DE PASTANAGA
- TRUITA A LA FRANCESA AMB PERNIL DOLC I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
 - FRUITA DEL TEMPS

- 9** • LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ
- SALSITXES AL FORN AMB PATATA CALIU
 - FRUITA DEL TEMPS

- 16** • MONGETA BLANCA ESTOFADA
- SALMÓ AL FORN AMB PATATES FREGIDES
 - FRUITA DEL TEMPS

- 23** • CREMA DE CARBASSA
- PIZZA DE XAMPINYONS
 - FRUITA DEL TEMPS

Què hem dinat?

- PASTA, ARRÒS, CEREAL, LLEGUM O PATATA
- VERDURES
- CARN
- PEIX
- OU
- FRUITA



Què soparem?

- VERDURES
- PASTA, ARRÒS, CEREAL, LLEGUM O PATATA
- PEIX BLAU O BLANC, LLEGUM O OU
- CARN BLANCA, LLEGUM O OU
- PEIX, LLEGUM O CARN BLANCA
- FRUITA O LÀCTIC

Es recomana incloure sempre:

- Pa integral, pasta, patata o arròs en l'àpat, com a plat principal o acompanyament/guarnició
- Verdura crua o cuita, com a plat principal o acompanyament/guarnició
- Aliment proteic (carn, peix, ou o llegum) com a segon plat, que no es repeteixi en l'àpat del dinar
- Fruita fresca preferentment o iogurt (en cas de no haver-ne consumit cap durant el dia)
- L'aigua ha de ser la beguda d'acompanyament per excel·lència.
- Els productes làctics recomanats són: iogurt natural sense ensucrar, formatge tendre o fresc, mató, recuit...
- No és recomanable substituir el lacti per derivats làctics amb elevada quantitat de greix o sucre (flam, natilla, etc.)
- En cas de prendre làctic com a postres, incloure verdura crua, com a plat principal o acompanyament/guarnició.
- La carn blanca és la carn d'aus, i també la de conill.
- L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat.

Consell: En cas d'incloure llegums en el sopar, millor consumir-los triturats. En crema o puré es redueix la seva possible flatulència.