

<p><b>DILLUNS 1</b></p> <p>AMANIDA VERDA</p> <p>MANDONGUILLES AMB SOFREGIT DE TOMATA I ARRÒS</p> <p>FRUITA</p>	<p><b>DIMARTS 2</b></p> <p>PASTA INTEGRAL AMB OLI I FORMATGE</p> <p>AMANIDA AMB REMOLATXA I CACAUETS</p> <p>LLOM ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA</p> <p>FRUITA</p>	<p><b>DIMECRES 3</b></p> <p>AMANIDA CÈSAR</p> <p>LLENTILLES ESTOFADES</p> <p>IOGURT</p>	<p><b>DIJOUS 4</b></p> <p>PASTA PRIMAVERA</p> <p>AMANIDA AMB PERA I FRUITA SECA</p> <p>PEIX AMB ALL I JULIVERT I CARABASSÓ ARREBOSSAT</p> <p>MACEDÒNIA</p>	<p><b>DIVENDRES 5</b></p> <p>PURÉ DE PÈSOLS</p> <p>TOMATA AMB TONYINA</p> <p>OUS REMENATS AMB TRUMFES</p> <p>FRUITA</p>
<p><b>DILLUNS 8</b></p> <p>MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMATA</p> <p>AMANIDA AMB PINYA I PIPES</p> <p>PEIX ENFARINAT I CRUIXENT AMB XAMPINYONS SALTATS</p> <p>FRUITA</p>	<p><b>DIMARTS 9</b></p> <p>MELÓ AMB PERNIL</p> <p>AMANIDA DE PRÉSSEC I FORMATGE</p> <p>ARRÒS GUISAT AMB GALL DINDI</p> <p>IOGURT</p>	<p><b>DIMECRES 10</b></p> <p>EMPEDRAT DE CIGRONS</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB GRATIN DE VERDURES</p> <p>FRUITA</p>	<p><b>DIJOUS 11</b></p> <p>GASPATXO</p> <p>AMANIDA DE CARROTA, PANSÉS I NOUS</p> <p>CARN MAGRA AGREDOLÇA AMB CUSCÚS</p> <p>FRUITA</p>	<p><b>DIVENDRES 12</b></p> <p>AMANIDA VARIADA DE REBOST</p> <p>HAMBURGUESA AMB TRUMFES FREGIDES</p> <p>BATUT DE LLIMONA</p>
<p><b>DILLUNS 15</b></p> <p>TOMATA AMB DAUS DE FORMATGE</p> <p>FIDEUADA AMB ALL I OLI</p> <p>FRUITA</p>	<p><b>DIMARTS 16</b></p> <p>GUACAMOLE AMB BASTONETS I MESCLUM D'ENCIAMS</p> <p>BOTIFARRA AMB MONGETES</p> <p>FRUITA</p>	<p><b>DIMECRES 17</b></p> <p>VERDURA SALTADA</p> <p>AMANIDA DE VERAT</p> <p>POLLASTRE PETITÒRIA AMB ARRÒS</p> <p>FRUITA</p>	<p><b>DIJOUS 18</b></p> <p>AMANIDA DE POMA I MANGO</p> <p>PEIX A LA MOLINERA AMB TRUMFA AL CALIU</p> <p>FRUITA</p>	<p><b>DIVENDRES 19</b></p> <p>AMANIDA VARIADA</p> <p>PIZZA DE PERNIL I PIZZA DE VERDURES</p> <p>GELAT</p>
<p><b>DILLUNS 22</b></p> <p>AMANIDA AMB PERA I FRUITA SECA</p> <p>NYOQUIS A LA CARBONARA</p> <p>IOGURT DE MADUIXA</p>	<p><b>DIMARTS 23</b></p> <p>AMANIDA RUSSA</p> <p>TOMATA AMANIDA</p> <p>PEIX AL FORN AMB VERDURES</p> <p>FRUITA</p>	<p><b>DIMECRES 24</b></p> <p>AMANIDA DE REBOST</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB QUADRETS DE TRUMFES</p> <p>FRUITA</p>	<p><b>DIJOUS 25</b></p> <p>VICHYSSEOISE</p> <p>ARRÒS AMB BOLONYESA DE CARN</p> <p>FRUITA</p>	<p><b>DIVENDRES 26</b></p> <p><b>MENÚ DE MUNTANYA</b></p>

- ♦ Amanides variades com a segona opció perquè els alumnes puguin escollir dos plats entre tres opcions.
- ♦ Pa de forner inclòs (blanc o integral)
- ♦ Oli d'oliva per cuinar i amanir
- ♦ Fruita de temporada i de proximitat
- ♦ Cuina casolana elaborada al centre
- ♦ Peixos habituals: lluç, bacallà, sípia i salmó
- ♦ Menú subjecte a canvis segons disponibilitat



Producte ecològic



Carn d'Andorra



Alt en fibra