

# ESCOLA DE BORDILS

## BASAL - SETEMBRE

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, us dirigiu a la coordinadora del menjador: Ceci Garrido, de 9:30 a 10h a l'escola.

### Consell del mes!

Feliç tornada a l'escola! Amb la tornada a la rutina no tinc tant de temps com a l'estiu per a cuinar. Sort que he descobert un mètode que m'ajuda a organitzar-me i a seguir menjant sa. Els diumenges a la tarda, m'assec amb un full en blanc i escric què menjaré cada dia, per dinar i per sopar. D'aquesta manera, m'asseguro que menjo tots els nutrients que necessito per la setmana. Després, em poso a cuinar tot allò que crec que necessitaré. Acostumo a fer pasta, arròs, patates al forn, verdures saltejades i fins i tot, algun plat de peix o carn, que aguanten tota la setmana a la nevera. Que us sembla? Us hi animeu?



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>Fideuada amb sofregit de ceba i verdures</b> <b>9</b> <b>Fruita</b> Bròquil amb patata, bistec de vedella amb pastanaga i fruita	<b>Ensaladilla Russa (patata i verdura bullida, olives i maionesa)</b> <b>10</b> <b>Fruita ECO</b> Escalivada amb patates, gall d'indi a la planxa i fruita	<b>11</b> <b>FESTA</b>	<b>Arròs amb salsa de tomata natural</b> <b>12</b> <b>Fruita ECO</b> Amanida de tomàquet i olives negres, truita a la francesa amb pa amb tomàquet i iogurt	<b>Mongeta, pastanaga, patata i pèsol bullit</b> <b>13</b> <b>Fruita ECO</b> Amanida variada amb fruits secs, rap amb patata al forn i fruita
<b>Espaguetis integrals a la napolitana amb salsa tomata natural a banda</b> <b>16</b> <b>Fruita</b> Crema de verdures, verat a la planxa amb tomata amanit i fruita	<b>Mongeta blanca ECO i patata amb un rajolí d'oli d'oliva</b> <b>17</b> <b>Fruita ECO</b> Cuscús amb verdures, llenguado a la planxa i fruita	<b>Crema de carabassa</b> <b>18</b> <b>Fruita ECO</b> Endívides farcides de pastanaga ratllada, pollastre al forn amb patates i iogurt	<b>Amanida verda de temporada amb formatge i fruits secs</b> <b>19</b> <b>Fruita ECO</b> Amanida de tomata, formatge fresc i himburguesa de vedella amb pa i fruita	<b>Wok de cigrons ECO amb ceba caramelitzada i pastanaga</b> <b>20</b> <b>Fruita ECO</b> Pa amb tomata, truita de carbassó i ceba amb amanida i fruita
<b>Amanida verda amb enciam ECO i olives</b> <b>23</b> <b>Fruita</b> Salmó a la papillote amb patates i verdures	<b>Crema de porros i ceba amb crostonets de pa</b> <b>24</b> <b>Fruita ECO</b> Mongeta i patata amb oli, ous farcits de tonyina i olives amb amanida i fruita	<b>Amanida de pasta amb salmó fumat, olives i tomata</b> <b>25</b> <b>Fruita ECO</b> Crema de carbassó tèbia, conill a la planxa i patata al microones i iogurt	<b>Bròquil verd, pastanaga i patata bullida gratinat al forn</b> <b>26</b> <b>Fruita ECO</b> Amanida de quinoa, truita de pernil amb enciam i fruita	<b>Patata i cigrons bullits amb un rajolí d'oli d'oliva</b> <b>27</b> <b>Fruita ECO</b> Torrada amb escalivada, sèpia a la planxa amb tomata amanit i fruita
<b>Puré de patata al forn amb formatge</b> <b>30</b> <b>Fruita</b> Cuscús al curri, sardines a la planxa amb amanida i fruita				

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugía (CAT020).

El servei inclou pa i aigua.

El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.

Totes les preparacions que duen salses o gratinat, se serveixen amb la guarnició a banda, i són els propis infants qui escull si en volen i en quina quantitat.

# ESCOLA DE BORDILS

## VEGETARIÀ - SETEMBRE

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, us dirigiu a la coordinadora del menjador: Ceci Garrido, de 9:30 a 10h a l'escola.

### Consell del mes!

Felicitat a l'escola! Amb la tornada a la rutina no tinc tant de temps com a l'estiu per a cuinar. Sort que he descobert un mètode que m'ajuda a organitzar-me i a seguir menjant sa. Els diumenges a la tarda, m'assec amb un full en blanc i escric què menjaré cada dia, per dinar i per sopar. D'aquesta manera, m'asseguro que menjo tots els nutrients que necessito per la setmana. Després, em poso a cuinar tot allò que crec que necessitaré. Acostumo a fer pasta, arròs, patates al forn, verdures saltejades i fins i tot, algun plat de peix o carn, que aguanten tota la setmana a la nevera. Que us sembla? Us hi animeu?



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Fideuada amb sofregit de ceba i verdures 9	Ensaladilla Russa (patata i verdura bullida, olives i maionesa) 10		Arròs amb salsa de tomata natural 12	Mongeta, pastanaga, patata i pèsol bullit 13
Truita d'espínacs amb xampinyons saltejats Fruita	Hamburguesa vegetal al forn amb salsa de tomata Fruita ECO	FESTA	Tofu al forn a les fines herbes amb acompanyament Fruita ECO	Seità a la planxa amb amanida d'enciam ECO i olives Fruita ECO
Bròquil amb patata, bistec de vedella amb pastanaga i fruita	Escalivada amb patates, gall d'indi a la planxa i fruita		Amanida de tomàquet i olives negres, truita a la francesa amb pa amb tomàquet i iogurt	Amanida variada amb fruits secs, rap amb patata al forn i fruita
Espaguetis integrals a la napolitana amb salsa tomata natural a banda 16	Mongeta blanca ECO i patata amb un rajolí d'oli d'oliva 17	Crema de carabassa 18	Amanida verda de temporada amb formatge i fruits secs 19	Wok de cigrons ECO amb ceba caramelitzada i pastanaga 20
Tofu macerat a la llimona a la planxa amb enciam ECO i tomata Fruita	Filet de seità a la planxa amb canonges i blat de moro Fruita ECO	Lassanya amb bolonyesa de lleties Fruita ECO	Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i verdures) iogurt ECO amb fruita triturada natural	Truita a la francesa amb enciam ECO i olives Fruita ECO
Amanida verda d'enciam ECO i olives 23	Crema de porros i ceba amb crostonets de pa 24	Amanida de pasta amb salmó fumat, olives i tomata 25	Bròquil verd, pastanaga i patata bullida gratinat al forn 26	Patata i cigrons bullits amb un rajolí d'oli d'oliva 27
Arròs a la cassola amb verdures Fruita	Estofat casolà de lleties ECO amb arròs iogurt ECO amb fruita triturada natural	Filet de tofu a la planxa amb enciam ECO i tomata Fruita ECO	Hamburguesa vegetal al forn amb ceba Fruita ECO	Truita de carbassó amb enciam ECO i cogombre Fruita ECO
Puré de patata al forn amb formatge 30				
Truita d'espínacs amb enciam ECO i olives Fruita				

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020).

El servei inclou pa i aigua.

El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.

Totes les preparacions que duen salses o gratinat, se serveixen amb la guarnició a banda, i són els propis infants qui escull si en volen i en quina quantitat.

# ESCOLA DE BORDILS

## SENSE GLUTEN - SETEMBRE

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, us dirigiu a la coordinadora del menjador: Ceci Garrido, de 9:30 a 10h a l'escola.

### Consell del mes!

Feliç tornada a l'escola! Amb la tornada a la rutina no tinc tant de temps com a l'estiu per a cuinar. Sort que he descobert un mètode que m'ajuda a organitzar-me i a seguir menjant sa. Els diumenges a la tarda, m'assec amb un full en blanc i escric què menjaré cada dia, per dinar i per sopar. D'aquesta manera, m'asseguro que menjo tots els nutrients que necessito per la setmana. Després, em poso a cuinar tot allò que crec que necessitaré. Acostumo a fer pasta, arròs, patates al forn, verdures saltejades i fins i tot, algun plat de peix o carn, que aguanten tota la setmana a la nevera. Que us sembla? Us hi animeu?



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>Fideuada S/G amb sofregit de ceba i verdures</b> Fruita Bròquil amb patata, bistec de vedella amb pastanaga i fruita	<b>Ensaladilla Russa (patata i verdura bullida, olives i maionesa)</b> Salsitxes de porc al forn amb salsa de tomata Fruita ECO Escalivada amb patates, gall d'indi a la planxa i fruita	FESTA	<b>Arròs amb salsa de tomata natural</b> Peix fresc amb acompanyament Fruita ECO Amanida de tomàquet i olives negres, truita a la francesa amb pa amb tomàquet i iogurt	<b>Mongeta, pastanaga, patata i pèsol bullit</b> Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam ECO i olives Fruita ECO Amanida variada amb fruits secs, rap amb patata al forn i fruita
<b>Espaguetis integrals S/G a la napolitana amb salsa tomata natural a banda</b> Lluç a la planxa amb enciam ECO i tomata Fruita Crema de verdures, verat a la planxa amb tomata amanit i fruita	<b>Mongeta blanca ECO i patata amb un rajolí d'oli d'oliva</b> Filet de gall d'indi a la planxa amb canonges i blat de moro Fruita ECO Cuscús amb verdures, llenguado a la planxa i fruita	<b>Crema de carabassa</b> Lassanya S/G amb bolonyesa de lleties Fruita ECO Endívides farcides de pastanaga ratllada, pollastre al forn amb patates i iogurt	<b>Amanida verda de temporada amb formatge i fruits secs</b> Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i porc) Iogurt ECO amb fruita triturada natural Amanida de tomata, formatge fresc i hamburguesa de vedella amb pa sense gluten i fruita	<b>Wok de cigrons ECO amb ceba caramelitzada i pastanaga</b> Truita a la francesa amb enciam ECO i olives Fruita ECO Pa sense gluten amb tomata, truita de carbassó i ceba amb amanida i fruita
<b>Amanida verda amb enciam ECO i olives</b> Arròs a la cassola amb lluç i sofregit de ceba i tomata Fruita Salmó a la papillote amb patates i verdures	<b>Crema de porros i ceba amb crostonets de pa S/G</b> Estofat casolà de lleties ECO amb arròs Iogurt ECO amb fruita triturada natural Mongeta i patata amb oli, ous farcits de tonyina i olives amb amanida i fruita	<b>Amanida de pasta S/G amb salmó fumat, olives i tomata</b> Filet de pollastre a la planxa amb enciam ECO i tomata Fruita ECO Crema de carbassó tèbia, conill a la planxa i patata al microones i iogurt	<b>Bròquil verd, pastanaga i patata bullida gratinat al forn</b> Hamburguesa ECO al forn amb ceba Fruita ECO Amanida de quinoa, truita de pernil amb enciam i fruita	<b>Patata i cigrons bullits amb un rajolí d'oli d'oliva</b> Truita de carbassó amb enciam ECO i cogombre Fruita ECO Torrada amb escalivada, sèpia a la planxa amb tomata amanit i fruita
<b>Puré de patata al forn amb formatge</b> Truita d'espínacs amb enciam ECO i olives Fruita Cuscús al curri, sardines a la planxa amb amanida i fruita				

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020).

El servei inclou pa i aigua.

El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.

Totes les preparacions que duen salses o gratinat, se serveixen amb la guarnició a banda, i són els propis infants qui escull si en volen i en quina quantitat.



# ESCOLA DE BORDILS

## SENSE LACTOSA - SETEMBRE

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, us dirigiu a la coordinadora del menjador: Ceci Garrido, de 9:30 a 10h a l'escola.

### Consell del mes!

Feliç tornada a l'escola! Amb la tornada a la rutina no tinc tant de temps com a l'estiu per a cuinar. Sort que he descobert un mètode que m'ajuda a organitzar-me i a seguir menjant sa. Els diumenges a la tarda, m'assec amb un full en blanc i escric què menjaré cada dia, per dinar i per sopar. D'aquesta manera, m'asseguro que menjo tots els nutrients que necessito per la setmana. Després, em poso a cuinar tot allò que crec que necessitaré. Acostumo a fer pasta, arròs, patates al forn, verdures saltejades i fins i tot, algun plat de peix o carn, que aguanten tota la setmana a la nevera. Que us sembla? Us hi animeu?



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>Fideuada amb sofregit de ceba i verdures</b> Fruita Bròquil amb patata, bistec de vedella amb pastanaga i fruita	<b>Ensaladilla Russa (patata i verdura bullida, olives i maionesa S/L)</b> <b>Salsitxes de porc al forn amb salsa de tomata</b> Fruita ECO Escalivada amb patates, gall d'indi a la planxa i fruita	FESTA	<b>Arròs amb salsa de tomata natural</b> <b>Peix fresc amb acompanyament</b> Fruita ECO Amanida de tomàquet i olives negres, truita a la francesa amb pa amb tomàquet i iogurt	<b>Mongeta, pastanaga, patata i pèsol bullit</b> <b>Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam ECO i olives</b> Fruita ECO Amanida variada amb fruits secs, rap amb patata al forn i fruita
<b>Espaguetis integrals a la napolitana amb salsa tomata natural a banda</b> <b>Lluç a la planxa amb enciam ECO i tomata</b> Fruita Crema de verdures, verat a la planxa amb tomata amanit i fruita	<b>Mongeta blanca ECO i patata amb un rajolí d'oli d'oliva</b> <b>Filet de gall d'indi a la planxa amb canonges i blat de moro</b> Fruita ECO Cuscús amb verdures, llenguado a la planxa i fruita	<b>Crema de carabassa S/L</b> <b>Lassanya amb bolonyesa de lleties S/L</b> Fruita ECO Endívides farcides de pastanaga ratllada, pollastre al forn amb patates i iogurt	<b>Amanida verda de temporada amb formatge S/L i fruits secs</b> <b>Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i porc)</b> <b>Iogurt S/L amb fruita triturada natural</b> Amanida de tomata, formatge fresc i hamburguesa de vedella amb pa i fruita	<b>Wok de cigrons ECO amb ceba caramelitzada i pastanaga</b> <b>Truita a la francesa amb enciam ECO i olives</b> Fruita ECO Pa amb tomata, truita de carbassó i ceba amb amanida i fruita
<b>Amanida verda amb enciam ECO i olives</b> <b>Arròs a la cassola amb lluç i sofregit de ceba i tomata</b> Fruita Salmó a la papillote amb patates i verdures i fruita	<b>Crema de porros i ceba sense lactosa amb crostonets de pa</b> <b>Estofat casolà de lleties ECO amb arròs</b> <b>Iogurt S/L amb fruita triturada natural</b> Mongeta i patata amb oli, ous farcits de tonyina i olives amb amanida i fruita	<b>Amanida de pasta amb salmó fumat, olives i tomata</b> <b>Filet de pollastre a la planxa amb enciam ECO i tomata</b> Fruita ECO Crema de carbassó tèbia, conill a la planxa i patata al microones i iogurt	<b>Bròquil verd, pastanaga i patata bullida gratinat al forn amb formatge S/L</b> <b>Hamburguesa ECO al forn amb ceba</b> Fruita ECO Amanida de quinoa, truita de pernil amb enciam i fruita	<b>Patata i cigrons bullits amb un rajolí d'oli d'oliva</b> <b>Truita de carbassó amb enciam ECO i cogombres</b> Fruita ECO Torrada amb escalivada, sèpia a la planxa amb tomata amanit i fruita
<b>Purè de patata al forn amb formatge S/L</b> <b>Truita d'espínacs amb enciam ECO i olives</b> Fruita Cuscús al curri, sardines a la planxa amb amanida i fruita				

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020).

El servei inclou pa i aigua.

El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.

Totes les preparacions que duen salses o gratinat, se serveixen amb la guarnició a banda, i són els propis infants qui escull si en volen i en quina quantitat.

# ESCOLA DE BORDILS

## SENSE GLUTEN NI LACTOSA - SETEMBRE

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, us dirigiu a la coordinadora del menjador: Ceci Garrido, de 9:30 a 10h a l'escola.

### Consell del mes!

Feliç tornada a l'escola! Amb la tornada a la rutina no tinc tant de temps com a l'estiu per a cuinar. Sort que he descobert un mètode que m'ajuda a organitzar-me i a seguir menjant sa.

Els diumenges a la tarda, m'assec amb un full en blanc i escric què menjaré cada dia, per dinar i per sopar. D'aquesta manera, m'asseguro que menjo tots els nutrients que necessito per la setmana. Després, em poso a cuinar tot allò que crec que necessitaré.

Acostumo a fer pasta, arròs, patates al forn, verdures saltejades i fins i tot, algun plat de peix o carn, que aguanten tota la setmana a la nevera. Que us sembla? Us hi animeu?



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>Fideuada S/G amb sofregit de ceba i verdures</b> Fruita Bròquil amb patata, bistec de vedella amb pastanaga i fruita	<b>Ensaladilla Russa (patata i verdura bullida, olives i maionesa S/L)</b> Salsitxes de porc al forn amb salsa de tomata Fruita ECO Escalivada amb patates, gall d'indi a la planxa i fruita	FESTA	<b>Arròs amb salsa de tomata natural</b> Peix fresc amb acompanyament Fruita ECO Amanida de tomàquet i olives negres, truita a la francesa amb pa amb tomàquet i iogurt	<b>Mongeta, pastanaga, patata i pèsol bullit</b> Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam ECO i olives Fruita ECO Amanida variada amb fruits secs, rap amb patata al forn i fruita
<b>Espaguetis S/G a la napolitana amb salsa tomata natural a banda</b> Lluç a la planxa amb enciam ECO i tomata Fruita Crema de verdures sense lactosa, verat a la planxa amb tomata amanit i fruita	<b>Mongeta blanca ECO i patata amb un rajolí d'oli d'oliva</b> Filet de gall d'indi a la planxa amb canonges i blat de moro Fruita ECO Cuscús amb verdures, llenguado a la planxa i fruita	<b>Crema de carabassa S/L</b> Lassanya S/G amb bolonyesa de lleties S/L Fruita ECO Envidades farcides de pastanaga ratllada, pollastre al forn amb patates i iogurt sense lactosa	<b>Amanida verda de temporada amb formatge S/L i fruits secs</b> Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i porc) Iogurt S/L amb fruita triturada natural Amanida de tomata, formatge fresc sense lactosa i hamburguesa de vedella amb pa i fruita	<b>Wok de cigrons ECO amb ceba caramelitzada i pastanaga</b> Truita a la francesa amb enciam ECO i olives Fruita ECO Pa amb tomata, truita de carbassó i ceba amb amanida i fruita
<b>Amanida verda amb enciam ECO i olives</b> Arròs a la cassola amb lluç i sofregit de ceba i tomata Fruita Salmó a la papillote amb patates i verdures i fruita	<b>Crema de porros i ceba S/L amb crostonets de pa S/G</b> Estofat casolà de lleties ECO amb arròs Iogurt S/L amb fruita triturada natural Mongeta i patata amb oli, ous farcits de tonyina i olives amb amanida i fruita	<b>Amanida de pasta S/G amb salmó fumat, olives i tomata</b> Filet de pollastre a la planxa amb enciam ECO i tomata Fruita ECO Crema de carbassó tèbia, conill a la planxa i patata al microones i iogurt	<b>Bròquil verd, pastanaga i patata bullida gratinat al forn amb formatge S/LAC</b> Hamburguesa ECO al forn amb ceba Fruita ECO Amanida de quinoa, truita de pernil amb enciam i fruita	<b>Patata i cigrons bullits amb un rajolí d'oli d'oliva</b> Truita de carbassó amb enciam ECO i blat de moro Fruita ECO Torrada sense gluten amb escalivada, sèpia a la planxa amb tomata amanit i fruita
<b>Puré de patata al forn amb formatge S/LAC</b> Truita d'espínacs amb enciam ECO i olives Fruita Cuscús al curri, sardines a la planxa amb amanida i fruita				

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020).

El servei inclou pa i aigua.

El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.

Totes les preparacions que duen salses o gratinat, se serveixen amb la guarnició a banda, i són els propis infants qui escull si en volen i en quina quantitat.



# ESCOLA DE BORDILS

## SENSE PORC - SETEMBRE

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, us dirigiu a la coordinadora del menjador: Ceci Garrido, de 9:30 a 10h a l'escola.

### Consell del mes!

Feliç tornada a l'escola! Amb la tornada a la rutina no tinc tant de temps com a l'estiu per a cuinar. Sort que he descobert un mètode que m'ajuda a organitzar-me i a seguir menjant sa.

Els diumenges a la tarda, m'assec amb un full en blanc i escric què menjaré cada dia, per dinar i per sopar. D'aquesta manera, m'asseguro que menjo tots els nutrients que necessito per la setmana. Després, em poso a cuinar tot allò que crec que necessitaré.

Acostumo a fer pasta, arròs, patates al forn, verdures saltejades i fins i tot, algun plat de peix o carn, que aguanten tota la setmana a la nevera. Que us sembla? Us hi animeu?



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>Fideuada amb sofregit de ceba i verdures</b> <b>9</b> <b>Fruita</b> Bròquil amb patata, bistec de vedella amb pastanaga i fruita	<b>Ensaladilla Russa (patata i verdura bullida, olives i maionesa)</b> <b>10</b> <b>Fruita ECO</b> Escalivada amb patates, gall d'indi a la planxa i fruita	<b>11</b> <b>FESTA</b>	<b>Arròs amb salsa de tomata natural</b> <b>12</b> <b>Fruita ECO</b> Amanida de tomàquet i olives negres, truita a la francesa amb pa amb tomàquet i iogurt	<b>Mongeta, pastanaga, patata i pèsol bullit</b> <b>13</b> <b>Fruita ECO</b> Amanida variada amb fruits secs, rap amb patata al forn i fruita
<b>Truita d'espínacs amb xampinyons saltejats</b> <b>16</b> <b>Fruita</b> Crema de verdures, verat a la planxa amb tomata amanit i fruita	<b>Mongeta blanca ECO i patata amb un rajolí d'oli d'oliva</b> <b>17</b> <b>Fruita ECO</b> Cuscús amb verdures, llenguado a la planxa i fruita	<b>Crema de carabassa</b> <b>18</b> <b>Fruita ECO</b> Endívides farcides de pastanaga ratllada, pollastre al forn amb patates i iogurt	<b>Amanida verda de temporada amb formatge i fruits secs</b> <b>19</b> <b>Fruita ECO</b> Amanida de tomata, formatge fresc i hamburguesa de vedella amb pa i fruita	<b>Wok de cigrons ECO amb ceba caramelitzada i pastanaga</b> <b>20</b> <b>Fruita ECO</b> Pa amb tomata, truita de carbassó i ceba amb amanida i fruita
<b>Amanida verda amb enciam ECO i olives</b> <b>23</b> <b>Fruita</b> Salmó a la papillote amb patates i verdures i fruita	<b>Crema de porros i ceba amb crostonets de pa</b> <b>24</b> <b>Fruita ECO</b> Mongeta i patata amb oli, ous farcits de tonyina i olives amb amanida i fruita	<b>Amanida de pasta amb salmó fumat, olives i tomata</b> <b>25</b> <b>Fruita ECO</b> Crema de carbassó tèbia, conill a la planxa i patata al microones i iogurt	<b>Bròquil verd, pastanaga i patata bullida gratinat al forn amb formatge s/lactosa</b> <b>26</b> <b>Fruita ECO</b> Amanida de quinoa, truita de tonyina amb enciam i fruita	<b>Patata i cigrons bullits amb un rajolí d'oli d'oliva</b> <b>27</b> <b>Fruita ECO</b> Torrada amb escalivada, sèpia a la planxa amb tomata amanit i fruita
<b>Puré de patata al forn amb formatge</b> <b>30</b> <b>Fruita</b> Cuscús al curri, sardines a la planxa amb amanida i fruita				

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020).

El servei inclou pa i aigua.

El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.

Totes les preparacions que duen salses o gratinat, se serveixen amb la guarnició a banda, i són els propis infants qui escull si en volen i en quina quantitat.

