

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>TOTS ELS PLATS S'ADAPTEN A LES NECESSITATS ESPECIALS DE CADA ALUMNE.</b></p> <p><b>OOVE':</b> Oli d'oliva verge extra.</p>	<p>Aquets mes celebren.</p> <p>La jornada gastronòmica de Madrid.</p>	<p>1) <b>Mongetes tendres bullides amb patates.</b></p> <p>Llom al forn amb amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE' Pa integral i fruita.</p>	<p>2) Espirals amb salsa pesto.</p> <p>Filet de lluç al forn amb pisto. 'OOVE'</p> <p>Pa blanc i <b>logurt LA FAGEDA.</b></p>	<p>3) Crema de pèsols amb formatge.</p> <p>Filet de lluç al forn amb pisto. 'OOVE'</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>6) <b>Llentíes estofades.</b></p> <p>Llom a la planxa . amanida amb 'OOVE'</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>7) <b>Macarrons amb salsa de tomàquet casolana.</b></p> <p>Lluç a la planxa .Amanida, amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>8) <b>Cigrons amb espinacs.</b></p> <p><b>Truita de formatge amb amanida. 'OOVE'</b></p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>9) Trinxat de la CERDANYA.</p> <p>Limanda a l'andalusa. Tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga. 'OOVE'</p> <p>Pa blanc i <b>logurt LA FAGEDA.</b></p>	<p>10) Arròs amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba.</p> <p>Limanda a l'andalusa. Tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga. 'OOVE'</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada</p>
<p>13) <b>Mongetes tendres bullides amb patates.</b></p> <p><b>Guisat de porc amb xampinyons.</b></p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>14) <b>Arròs amb verdures.</b></p> <p>Lluç al forn amb amanida. 'OOVE'</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>15) <b>Sopa de lletres.</b></p> <p><b>Canelons.</b></p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>16) Espaguetis amb salsa de formatges.</p> <p><b>Truita a la francesa amb amanida.</b></p> <p>Pa blanc i <b>logurt LA FAGEDA.</b></p>	<p>17) Crema de porros amb poma.</p> <p><b>Truita a la francesa amb amanida.</b></p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>20)</p> <p><b>LLIURE DISPOSICIÓ</b></p>	<p>21) <b>Arròs a la milanesa.</b></p> <p><b>Pollastre al forn.</b></p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>22) Saltejat de menestra de verdures a l'all torrat.</p> <p><b>PIZZA AMB SOJA TEXTURITZADA</b></p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>23) <b>JJGG MADRID.</b></p> <p>" SOPA DE PICADILLO"</p> <p>Croquetes de pernil</p> <p>"Palmeritas de chocolate"</p>	<p>24) Macarrons amb salsa de tomàquet.</p> <p><b>Mandonguilles de bacallà amb salseta 'OOVE'</b></p> <p>Pa blanc i <b>logurt LA FAGEDA.</b></p>
<p>27) Melos d'arròs amb tomàquet i ceba.</p> <p>Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma.</p> <p>Amanida.</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>28) <b>Cigrons guisats amb verdures.</b></p> <p><b>Truita de patata amb amanida.</b></p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>29) Puré de calabaza i verdures.</p> <p>Salsitxes amb patates panaderes.</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>30) <b>Sopa de fideus.</b></p> <p>Pollastre al forn amb pomas.</p> <p>Pa blanc i <b>logurt LA FAGEDA.</b></p>	<p>31) <b>Llentíes guisades.</b></p> <p>Lluç al forn amb amanida.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>



Aliment integral



Cuina Climàtica, sostenible i respectuosa amb el medi ambient



Cuina Catalana, amb receptes del 'Corpus del patrimoni culinari català'



Dominiques Tarragona

VISITA

el gust de créixer