

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>TOTS ELS PLATS S'ADAPTEN A LES NECESSITATS ESPECIALS DE CADA ALUMNE.</p> <p>OOVE': Oli d'oliva verge extra.</p>	<p>• PRODUCTES SENSE FRUITS SECS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ FREGITS. ✓ ARREBOSSATS. ✓ EMBOTITS. ✓ AMANIDES. ✓ Sense sèsam. 	<p>1) Mongetes tendres bullides amb patates.</p> <p>Llom al forn amb amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE' Pa blanc i fruita.</p>	<p>2) Espirals amb salsa pesto.</p> <p>Filet de lluç al forn amb pisto. 'OOVE' Pa blanc i logurt LA FAGEDA.</p>	<p>3) Crema de pèsols amb formatge.</p> <p>Hamburguesa de vedella amb patates panaderes. 'OOVE' Pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>6) Llentíes estofades amb xoriço.</p> <p>Llom a la planxa . amanida amb 'OOVE' Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>7) Macarrons amb salsa de tomàquet casolana.</p> <p>Lluç a la planxa .Amanida, amb 'OOVE' Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>8) Cigrons amb espinacs.</p> <p>Truita de formatge amb amanida. 'OOVE' Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>9) Arròs amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba.</p> <p>Limanda a planxa. Tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga. 'OOVE' Pa blanc i logurt LA FAGEDA.</p>	<p>10) Trinxat de la Cerdanya. 'OOVE'.</p> <p>Mandonguilles de amb salsa de tomàquet casolana. Pa blanc i fruita de temporada</p>
<p>13) Mongetes tendres bullides amb patates.</p> <p>Guisat de porc amb xampinyons. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>14) Arròs amb verdures.</p> <p>Lluç al forn amb amanida. 'OOVE' Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>15) Sopa de lleteres.</p> <p>Canelons. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>16) Espaguetis amb salsa de formatges.</p> <p>Truita a la francesa amb amanida. Pa blanc i logurt LA FAGEDA.</p>	<p>17) Crema de porros amb poma.</p> <p>"San Jacobo" amb amanida. Pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>20)</p> <p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>	<p>21) Arròs a la milanesa.</p> <p>Mandonguilles de bacallà. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>22) Saltejat de menestra de verdures a l'all torrat.</p> <p>PIZZA AMB SOJA TEXTURITZADA Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>23) JJGG MADRID.</p> <p>"SOPA DE PICADILLO"</p> <p>"Soldaditos de pavia"</p> <p>"Postre sense al tèrgens."</p>	<p>24) Macarrons amb salsa de tomàquet.</p> <p>Pollastre amb bolets 'OOVE' Pa blanc i logurt LA FAGEDA.</p>
<p>27) Melos d'arròs amb tomàquet i ceba.</p> <p>Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma. Amanida. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>28) Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Truita de patata amb amanida. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>29) Puré de calabaza i verdures.</p> <p>Salsitxes amb patates panaderes. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>30) Sopa de fideus.</p> <p>Pollastre al forn amb pomas. Pa blanc i logurt LA FAGEDA.</p>	<p>31) Llentíes guisades.</p> <p>Lluç al forn amb amanida. 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