

| 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><b>PRODUCTES SENSE LACTOSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ logurt.</li> <li>✓ Formatges.</li> <li>✓ Arrebossats.</li> <li>✓ Embotiits.</li> <li>✓ Brous naturals.</li> <li>✓ Pa sense llet.</li> <li>✓ Carns picades</li> <li>✓ Cremes.</li> </ul> | <p><b>1) Mongetes tendres bullides amb patates.</b></p> <p>Llom al forn amb amanida de tomàquet i orenga amb <b>'OOVE'</b><br/><b>Pa integral</b> i fruita.</p> | <p><b>2) Espirals amb salsa pesto.</b></p> <p>Filet de lluç al forn amb pisto. <b>'OOVE'</b></p> <p>Pa blanc i làctic sense lactosa.</p>   | <p><b>3) Crema de pèsols</b></p> <p>Hamburguesa de vedella amb patates panaderes. <b>'OOVE'</b></p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>             |
| <p><b>6) Llentíes estofades amb xoriço.</b></p> <p>Llom a la planxa .<br/>amanida amb <b>'OOVE'</b></p> <p><b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p>                      | <p><b>7) Macarrons amb salsa de tomàquet casolana.</b></p> <p>Lluç a la planxa .Amanida, amb <b>'OOVE'</b></p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>   | <p><b>8) Cigrons amb espinacs.</b></p> <p><b>Truita de formatge amb amanida. 'OOVE'</b></p> <p><b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p>                    | <p><b>9) Arròs amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba.</b></p> <p>Limanda a l'andalusa. Tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga. <b>'OOVE'</b></p> <p>Pa blanc i làctic sense lactosa.</p> | <p><b>10) Trinxat de la Cerdanya. 'OOVE'.</b></p> <p><b>Mandonguilles de amb salsa de tomàquet casolana.</b></p> <p>Pa blanc i fruita de temporada</p> |
| <p><b>13) Mongetes tendres bullides amb patates.</b></p> <p><b>Guisat de porc amb xampinyons.</b></p> <p><b>Pa integral</b> i fruita de tempoi</p>                            | <p><b>14) Arròs amb verdures.</b></p> <p>Lluç al forn amb amanida. <b>'OOVE'</b></p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>   | <p><b>15) Sopa de llet.</b></p> <p><b>Canelons.</b></p> <p><b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p>  | <p><b>16) Espaguetis amb salsa de formatges.</b></p> <p><b>Truita a la francesa amb amanida.</b></p> <p>Pa blanc i làctic sense lactosa.</p>   | <p><b>17) Crema de porros amb poma.</b></p> <p>Llom planxa amb amanida. <b>Truita a la francesa</b></p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>         |
| <p><b>20)</b></p> <p><b>LLIURE DISPOSICIÓ</b></p>   | <p><b>21) Arròs a la milanesa.</b></p> <p><b>Mandonguilles de bacallà.</b></p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>   | <p><b>22) Saltejat de menestra de verdures a l'all torrat.</b></p> <p><b>PIZZA AMB SOJA TEXTURITZADA</b></p> <p><b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p>   | <p><b>23) JJGG MADRID.</b></p> <p><b>"SOPA DE PICADILLO"</b></p> <p><b>"Soldaditos de pavía"</b></p> <p><b>Postre sense al·lèrgens.</b></p>  | <p><b>24) Macarrons amb salsa de tomàquet.</b></p> <p><b>Pollastre amb bolets 'OOVE'</b></p> <p>Pa blanc i làctic sense lactosa.</p>                   |
| <p><b>27) Melos d'arròs amb tomàquet i ceba.</b></p> <p>Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma.<br/>Amanida.</p> <p><b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p> | <p><b>28) Cigrons guisats amb ver.</b></p> <p><b>Truita de patata amb amanida.</b></p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>   | <p><b>29) Puré de calabaza i verdures.</b></p> <p>Salsitxes amb patates panaderes.</p> <p><b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p>                         | <p><b>30) Sopa de fideus.</b></p> <p>Pollastre al forn amb pomas.</p> <p>Pa blanc i làctic sense lactosa.</p>  | <p><b>31) 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'



VISITA el gust de créixer