



















dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 <b>FESTA</b>	4 Mongeta verda amb patates Contracuixa de pollastre amb espècies <b>Enciam ecològic</b> i pastanga Pa <sup>1</sup> i lacti <sup>7</sup>	5 Llenties guisades amb verdures Trita de verdures <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	6 Macarrons amb salsa amb tomàquet <sup>1</sup> Gall d'indi amb verdures Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Arròs amb verdures <b>Peix fresc s/mercat</b> <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 
10 Sopa de peix amb pasta <sup>1,4</sup> Trita de carbassó <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita 	11 Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç amb julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	12 Crema de porro Salsixes amb sanfaina i patates Pa <sup>1</sup> i lacti <sup>7</sup> 	13 Espinacs amb patates Estofat de gall d'indi Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	14 Macarrons amb salsa de tomàquet <sup>1</sup> Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 
17 Patates estofades amb verdures Hamburguesa de vedella amb verdures i patates Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	18 Espirals a la carbonara de xampinyons <sup>1,3,7</sup> Filet de lluç al forn amb salsa <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita 	19 Sopa de brou d'au amb pasta <sup>1</sup> Trita de patata <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita 	20 <b>Col ecològica</b> amb patates Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	21 <b>Menú escollit pels alumnes</b> Macarrons amb salsa de tomàquet <sup>1</sup> Nuggets de pollastre amb patates fregides <sup>1,6,10</sup> Natilles de xocolata <sup>7</sup>
24 Crema de pastanaga Pollastre al forn amb llimona <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	25 Arròs 3 delícies <sup>3</sup> (blat de moro, pèsols, truita) Hamburguesa de vedella al forn <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita 	26 Espaguetis amb tomàquet <sup>1,3</sup> Filet de lluç en salsa verde <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanga Pa <sup>1</sup> i lacti <sup>7</sup> 	27 Cigrons estofats amb espinacs Trita de verdures <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita 	28 Crema de <b>carbassa ecològica</b> Estofat de gall d'indi amb verdures Pa <sup>1</sup> i fruita
31 Arròs amb salsa de tomàquet Trita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica				

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons 
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat 
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral 

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques 

Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: **Poma ecològica, pera, mandarines, plàtan**

Els iogurts seran de proximitat del Bages 

Aquest mes Jornada gastronòmica italiana!

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies

