

Menú octubre 2021 P1-P2



				<p>Divendres 01</p> <p>Espirals amb pastanaga ratllada i dauets de tomàquet</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Mandarines</p> <p>Berenar: Iogurt</p>
<p>Dilluns 04</p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Truita de carbassó amb pastanaga ratllada i enciam laminat</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge</p>	<p>Dimarts 05</p> <p>Crema de porros</p> <p>Macarrons amb bolonyesa de lleties</p> <p>Poma ratllada</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit</p>	<p>Dimecres 06</p> <p>Brou de verdures i pasta</p> <p>Pernilets de pollastre al forn</p> <p>Mandarines</p> <p>Berenar: Plàtan amb pa</p>	<p>Dijous 07</p> <p>Mongeta seca estofada</p> <p>Lluç amb ceba i llorer al forn i amb pastanaga ratllada</p> <p>Iogurt</p> <p>Berenar: Macedònia</p>	<p>Divendres 08</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Estofat de vedella</p> <p>Plàtan</p> <p>Berenar: Iogurt</p>
<p>Dilluns 11</p> <p>Espaguetis a la napolitana</p> <p>Remenat d'ou i patata amb enciam laminat</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit</p>	<p>Dimarts 12</p> <p>Festiu</p>	<p>Dimecres 13</p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Fideuà de peix</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Plàtan amb pa</p>	<p>Dijous 14</p> <p>Arròs amb verduretes (pastanaga, mongeta verda i carbassó)</p> <p>Lleties estofades</p> <p>Iogurt</p> <p>Berenar: Macedònia</p>	<p>Divendres 15</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Peix fresc al forn amb patata al caliu</p> <p>Mandarines</p> <p>Berenar: Iogurt</p>
<p>Dilluns 18</p> <p>Lleties estofades amb arròs</p> <p>Lluç a la planxa amb pastanaga ratllada</p> <p>Poma ratllada</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge</p>	<p>Dimarts 19</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Remenat d'ou i patata amb tomàquet amanit</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit</p>	<p>Dimecres 20</p> <p>Arròs a la cassola</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de taronja</p> <p>Mandarines</p> <p>Berenar: Plàtan amb pa</p>	<p>Dijous 21</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Hamburguesa al forn amb pastanaga ratllada</p> <p>Iogurt</p> <p>Berenar: Macedònia</p>	<p>Divendres 22</p> <p>Escudella</p> <p>Bacallà amb tomàquet amanit</p> <p>Plàtan</p> <p>Berenar: Iogurt</p>
<p>Dilluns 25</p> <p>Arròs amb saltat d'all i xampinyons</p> <p>Truita de carbassó amb pastanaga ratllada</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit</p>	<p>Dimarts 26</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Mandonguilles amb salsa de remolatxa</p> <p>Poma ratllada</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge</p>	<p>Dimecres 27</p> <p>Lleties amb patata</p> <p>Lluç al forn amb enciam laminat</p> <p>Mandarines</p> <p>Berenar: Plàtan amb pa</p>	<p>Dijous 28</p> <p>Brou de verdures</p> <p>Estofat de gall d'indi</p> <p>Iogurt</p> <p>Berenar: Macedònia</p>	<p>Divendres 29</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Cigrons estofats amb arròs</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Iogurt</p>

PA: ELABORAT DE MANERA ARTESANAL I, UN COP A LA SETMANA, S'OFERIRÀ EL PA INTEGRAL DE CIVADA, ESPELTA, ORDI O SÈGOL AMB LLAVORS.
L'ARRÒS I LA PASTA SÓN PRODUCTES INTEGRALS, DE PROXIMITAT I DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA. LA FRUITA I LA VERDURA SÓN PRODUCTES DE PROXIMITAT
ELS IOGURTS SÓN DE LA FAGEDA SENSE SUCRE
[Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar](#)