

ESCOLES

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1 SOPA DE BROU DE VERDURES LLUÇ AL FORN AMB PÉSOLS FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>2 PATATES I BAJOQUES LLOM ARREBOSSAT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>3 ARRÒS AMB TOMÀQUET FREGIT TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA DE COGOMBRE I OLIVES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>4 MACARRONS POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>5 FUMET DE PEIX PEIX A LA PLANXA AMB CARBASSÓ FRUITA /IOGURT NATURAL</p>
<p>8 CIGRONS ESTOFATS BACALLÀ AMB MAONESA I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>9 PURÉ DE VERDURES DEL TEMPS MANDONGUILLES AMB SUQUET I VERDURETES DEL TEMPS FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>10 SOPA DE BROU D'AUS I VERDURES LLUÇ AL FORN AMB CEBETES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>11 ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET I FORMATGE TRUITA DE PATATES AMB ALBERGINIA FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>12 AMANIDA VARIADA PAELLA MIXTA IOGURT/FRUITA</p>
<p>15 SOPA DE BROU DE CARN PEIX A LA PLANXA AMB COGOMBRE I MORESC FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>16 LLENTIES ESTOFADES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>17 MACARRONS GRATINATS POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANID'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>18 PATATES I PÉSOLS LLONGANISSA A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTEJATS FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CALAMARS A "L'AROMANA" AMB MAONESA I ENCIAM IOGURT/FRUITA</p>
<p>22 SOPA DE BROU DE VERDURES LLUÇ AL FORN AMB PÉSOLS I AMANIDA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>23 PURÉ DE VERDURES DEL TEMPS POLLASTRE I VERDURETES AMB SUQUET FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>24 ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET I FORMATGE TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA DE COGOMBRE I MORESC FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>25 CIGRONS ESTOFATS PEIX A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>26 AMANIDA VARIADA PAELLA MIXTA FRUITA /IOGURT</p>
		<p>SETMANA</p>	<p>SANTA</p>	

La fruita és de temporada tardor-hivern: poma, plàtan, pera, mandarina, taronja.

Les postres làctiques són iogurts naturals , flams de vainilla i gelats (en el menú primavera estiu)

Les postres sorpresa són coca de la pastisseria del poble que porta el pa (3 vegades en tot el curs).

El pa hi és en tots els àpats.

Es fa servir oli d'oliva arbequina DO Siurana.

Intentem en la mesura del possible fer els plats atractius pels nens/es.