

ESCOLES

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<p>1 ARRÒS AMB TOMÀQUET</p> <p>HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA DE COGOMBRE I OLIVES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>2 BAJOQUES I PATATES</p> <p>PEIX A LA PLANXA AMB CARBASSÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>3 MACARRONS</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>4 FUMET DE PEIX</p> <p>LLOM ARREBOSSAT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</p> <p>FRUITA/GELAT</p>
RECORDEU!!!!	<p>A PARTIR DEL DIA</p> <p>7</p>	<p>DESPRÈS DE DINAR</p> <p>SORTIM A LES 15:00 HORES</p>	<p>ELS ALUMNES QUE MARXIN SOLS A CASA</p>	<p>HAN DE PORTAR AUTORITZACIÓ SIGNADA PER LA MARE O EL PARE</p>
<p>7 CIGRONS ESTOFATS</p> <p>LLUÇ AMB MAONESA I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>8 ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET I FORMATGE TRUITA DE PATATES AMB ALBERGÍNIA FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>9 SOPA DE BROU D'AUS I VERDURES MANDONGUILLES AMB SUQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>10 PURÉ DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>PEIX AL FORN AMB TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>11 AMANIDA VARIADA</p> <p>PAELLA MIXTA</p> <p>IOGURT/FRUITA</p>
<p>14 SOPA DE BROU DE CARN</p> <p>CROQUETES DE PERNIL I FORMATGE COGOMBRE I MORESC FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>15 LLENTIES ESTOFADES</p> <p>OUS FARCITS AMB TONYINA I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>16 MACARRONS GRATINATS</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>17 PATATES I PÉSOLS</p> <p>LLONGANISSA A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTEJATS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>18 ARRÒS AMB TOMÀQUET</p> <p>CALAMARS A "LAROMANA" AMB MAONESA I ENCIAM</p> <p>IOGURT/FRUITA</p>
<p>21 PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PÉSOLS I AMANIDA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>22 AMANIDA VARIADA</p> <p>PAELLA MIXTA</p> <p>FRUITA/GELAT</p>	<p>BONES</p>	<p>VACANCES!!!</p>	

Fruita és de temporada hivern-primavera: poma, plàtan, pera, maduixes.

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. pa blanc i pa integral.

Es fa servir oli d'oliva arbequina DO Siurana.

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