



<p><b>festa</b></p> <p><i>Tots els plats es poden acompanyar amb llesques de pa blanc o integral. Tots els nens i nenes tindran una gerra d'aigua per beure a la taula.</i></p>		<p><b>DIJOUS 8</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Brou casolà de pollastre i pilota mixta, amb verdures. Amb galets.</li> <li>El pollastre, pilota i verdures del brou.</li> </ul> <p>Pomes ecològiques</p>	<p><b>DIVENDRES 9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Caldós de cigrons amb una mica d'espínacs i romesco.</li> <li>Filet de lluç al forn amb crema de formatges . Fulles d'enciam amb germinats de remolatxa.</li> <li>Batut de iogurt i plàtan.</li> </ul>	
<p><b>DILLUNS 12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cus-cus amb ceba ofegada i trinxat vegetal (proteïna vegetal) amb salsa de tomàquet i xips de moniato.</li> <li>Amanida d'enciam i escarola, amb poma, fruits secs, llavors i una bona vinagreta.</li> </ul> <p>Taronja amb canyella</p>	<p><b>DIMARTS 13</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verdura: col i flor bullida, amb patata al vapor.</li> <li>Pollastre adobat amb llimona a la planxa. Enciam i pastanaga ratllada i germinats.</li> </ul> <p>Plàtan amb iogurt de llet d'ovella coco ratllat i fideus de xocolata.</p>	<p><b>DIMECRES 14</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida variada de cereals (enciam, escarola i quinoa) amb olivada, gomassi.</li> <li>Estofat de seitan amb pastanaga, pèsols i ceba.</li> </ul> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>DIJOUS 15</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de lleties i arròs blanc, amb verdures del temps.</li> <li>Bonyols de bacallà amb fulles d'enciam.</li> </ul> <p>Iogurt</p>	<p><b>DIVENDRES 16</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fulles d'enciam.</li> <li>Pastís de patata amb carn picada. Amb tomàquet fregit i ou dur. Pastanaga saltejada.</li> </ul> <p>Kiwi amb xocolata desfeta.</p>
<p><b>DILLUNS 19</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa amb formatge ratllat.</li> <li>Ou dur i amanida. Torradeta de paté de tofu.</li> </ul> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>DIMARTS 20</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plat únic: Mongetes estofades amb verdures. Arròs integral. Xips de patates de Palau.</li> </ul> <p>Iogurt amb melmelada de l'Escola i coco ratllat .</p>	<p><b>DIMECRES 21</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de peix i arròs amb crostonets de pa torrat.</li> <li>Hamburguesa vegetal. Blat de moro (quicos) i pa amb tomàquet. Enciam i escarola.</li> </ul> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>DIJOUS 22</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida d'enciam i escarola amb gomassi.</li> <li>Mandonguilles de vedella i porc a la jardineria (pastanaga i pèsol) amb patates de Campins.</li> </ul> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>DIVENDRES 23</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verdures amb alguns cigrons.</li> <li>Pollastre arrebossat al forn amb amanida de pastanaga ratllada.</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>
<p><b>DILLUNS 26</b></p> <p><b>festa</b></p> <p><i>Recordeu que podeu fer qualsevol consulta referent a la cuina o al menjador trucant a la Coordinadora: Neus 938483226</i></p>	<p><b>DIMARTS 27</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tallarines integrals amb salsa de verdures (remolatxa, pastanaga i ceba)</li> <li>Bistec de vedella a la planxa, amb un tast de carbassa al forn.</li> </ul> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>DIMECRES 28</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida variada d'enciam i escarola amb gomassi (sèsam torrat) i llavors torrades. Amb vinagreta de poma i api.</li> <li>Paella d'arròs blanc amb pollastre, a la crosta d'ou batut.</li> </ul> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>DIJOUS 29</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Empedrat de fesolets de Palau (tonyina, olives, tomàquet, amb molta escarola)</li> <li>Seitan amb crema de xampinyons. Amb una mica de cereal (quinoa).</li> </ul> <p>Iogurt de llet d'ovella amb melmelada casolana</p>	<p><b>DIVENDRES 30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs blanc amb salsa de tomàquet.</li> <li>Peix fresc fregit (maires...) amb pastanaga saltejada i fulles d'enciam i escarola amb germinats.</li> </ul> <p>Fruita del temps</p>