


## MENU CURS 2020-2021

 <small>LES D'INFANTS - PARVULARI</small>	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<p>1<sup>a</sup>. Setmana</p>	<p><i>Arròs amb tomàquet</i></p> <p><i>Truita de patates amb olives.</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>Pa amb gall d'indi i llet de vaca</i></p>	<p><i>Fideus a la cassola</i></p> <p><i>Filet de lluç al forn i quinoa amb verduretes.</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> <p><i>Berenar:</i> <b>FRUITA</b></p>	<p><i>Bròquil amb pastanaga, ceba i patates.</i></p> <p><i>Pollastre al forn amb moniato/patates.</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>Iogurt amb flocs de civada.</i></p>	<p><i>Llenties estofades</i></p> <p><i>Bunyols de bacallà al forn amb verduretes.</i></p> <p><i>Iogurt</i></p> <p><i>Berenar:</i> <b>FRUITA</b></p>	<p><i>Sopa d'au amb verdures i pasta meravella.</i></p> <p><i>Poltre arrebossat amb tomàquet amanit.</i></p> <p><i>Fruita del temps.</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>Pa amb formatge i llet de civada.</i></p>
<p>2<sup>a</sup>. Setmana</p>	<p><i>Pèsols amb patates</i></p> <p><i>Mandonguilles amb tomàquet</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>Pa amb formatge i llet de civada</i></p>	<p><i>Macarrons integrals a la carbonara.</i></p> <p><i>Bacallà al forn amb moniato o amb patata,ceba i tomàquet.</i></p> <p><i>Fruita del temps.</i></p> <p><i>Berenar:</i> <b>FRUITA</b></p>	<p><i>Crema de cigrons</i></p> <p><i>Pollastre arrebossat amb olives.</i></p> <p><i>Iogurt natural</i></p> <p><i>Berenar:</i> <b>FRUITA.</b></p>	<p><i>Arròs caldòs amb pollastre.</i></p> <p><i>Truita francesa amb pastanaga amanida.</i></p> <p><i>Fruita del temps.</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>Iogurt amb flocs de civada</i></p>	<p><i>Crema de carbassa,patates,ceba, api i pastanaga amb sèsam.</i></p> <p><i>Estofat de vedella amb verduretes.</i></p> <p><i>Fruita del temps.</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>Pa amb gall d'indi i llet de vaca</i></p>

<p>3<sup>a</sup>. Setmana</p>	<p><i>Arròs a la milanesa</i></p> <p><i>Salsitxes de pollastre al forn amb poma</i></p> <p><i>Fruita del temps.</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>Pa amb gall d'indi i llet de vaca</i></p>	<p><i>Fideus a la cassola.</i></p> <p><i>Lluç al forn i quinoa amb verduretes.</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>FRUITA</i></p>	<p><i>Mongeta tendra amb patates.</i></p> <p><i>Pollastre al forn amb pastanaga, tomàquet i ceba</i></p> <p><i>Fruita del temps.</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>Iogurt amb flocs de civada.</i></p>	<p><i>Llenties estofades.</i></p> <p><i>Bunyols de bacallà al forn amb verduretes al forn.</i></p> <p><i>Iogurt natural</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>FRUITA</i></p>	<p><i>Sopa d'au amb verdures i pasta meravel·la.</i></p> <p><i>Poltre arrebossat amb olives.</i></p> <p><i>Fruita del temps.</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>Pa amb formatge i llet de civada</i></p>
<p>4<sup>a</sup>. Setmana</p>	<p><i>Crema de carbassó, ceba, patates, porro i pastanagues amb sèsam.</i></p> <p><i>Hamburguesa amb patates i moniato al forn</i></p> <p><i>Fruita del temps.</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>Pa amb formatge i llet de civada.</i></p>	<p><i>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</i></p> <p><i>Bacallà al forn amb moniato o patata i tomàquets i ceba.</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>FRUITA</i></p>	<p><i>Sopa de Peix amb arròs.</i></p> <p><i>Gall d'indi arrebossat amb olives.</i></p> <p><i>Fruita del temps.</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>Iogurt amb flocs de civada</i></p>	<p><i>Crema de cigrons.</i></p> <p><i>Varetes de lluç al forn amb quinoa amb verduretes</i></p> <p><i>Iogurt natural</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>FRUITA</i></p>	<p><i>Bròquil amb patates, ceba i pastanaga.</i></p> <p><i>Estofat de vedella amb verduretes.</i></p> <p><i>Fruita del temps.</i></p> <p><i>Berenar:</i> <i>Pa amb gall d'indi i llet de vaca</i></p>