



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>3</b></p> <p>Amanida d'arròs●</p> <p>Peix fresc● al forn amb amanida d'enciam, remolatxa i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Mongetes● estofades amb verdures</p> <p>Ous● al plat amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p>Crema tèbia carbassó amb crostonets</p> <p>Bistec de vedella● amb patata al forn i amanida verda d'enciams</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>6</b></p> <p>Verdura● de temporada amb patata i oli d'oliva</p> <p>Pollastre● eco a la llimona al forn amb amanida d'enciam, pastanaga i sèsam</p> <p>logurt●</p>	<p><b>7</b></p> <p>Espaguetis● a la carbonara s/ou</p> <p>Peix fresc● al forn amb amanida d'enciam, carbassó i llavors de gira-sol</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>10</b></p> <p>Verdura● de temporada amb patata i oli d'oliva</p> <p>Llom de porc Ral● amb ceba al forn amb amanida d'enciam, pastanaga i sèsam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p>Arròs· amb tomàquet</p> <p>Peix fresc● al forn amb amanida d'enciam, remolatxa i llavors de gira-sol</p> <p>logurt●</p>	<p><b>12</b></p> <p>Macarrons● amb verdures</p> <p>Truita● de ceba, patata i carbassó amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>13</b></p> <p>Llenties● estofades amb verdures</p> <p>Calamars a la planxa amb amanida d'enciam, i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>14</b></p> <p>Amanida de patata</p> <p>Pollastre● eco amb verdures al forn amb amanida d'enciam, cogombre i sèsam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>17</b></p> <p>Amanida de pasta●</p> <p>Peix fresc● al forn amb amanida d'enciam, raves i llavors de gira-sol</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Cigrons· estofats</p> <p>Ous· durs amb salsa de tomàquet i amanida d'enciam, pastanaga i panses</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Crema de verdures amb crostonets</p> <p>Pollastre● a la planxa amb amanida d'enciam, cogombre i sèsam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p>Arròs● 3 delícies</p> <p>Peix fresc● al forn amb amanida d'enciam, pastanaga i llavors de gira-sol</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p>Verdures de temporada amb oli d'alls</p> <p>Llom amanida d'enciam, pastanaga i olives</p> <p>Gelat</p>
<p><b>24</b></p> <p><b>FESTIU: SANT JOAN</b></p>	<p><b>25*</b></p> <p>Crema tèbia de verdures amb crostonets</p> <p>Cap de llom● al forn amb amanida d'enciam, pastanaga i sèsam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>26*</b></p> <p>Llenties● estofades amb verdures</p> <p>Peix fresc● al forn amb amanida d'enciam, cogombre i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>27*</b></p> <p>Espaguetis● amb tomàquet s/formatge</p> <p>Truita● de ceba i julivert amb amanida d'enciam, tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>28*</b></p> <p>Arròs· amb tomàquet</p> <p>Bistec de vedella● amb ceba i patata al forn amb amanida d'enciam, carbassó i llavors de gira-sol</p> <p>logurt●</p>

**\* Llar d'infants / Escola de vacances**

● 100% ecològic ● Peixos de mars propers: Mediterrani, Cantàbric i Atlàntic ● Proximitat.

Per a una alimentació més saludable estem introduint, de manera progressiva en els nostres menús escolars, aliments de proximitat procedents de l'agricultura i la ramaderia ecològiques.

Tots els plats són elaborats per l'equip de cuina de l'escola Registre Sanitari núm. 26-05526/CAT, adaptats per a qualsevol tipus d'al·lèrgia i/o intolerància.

Menús elaborats i revisats per Gabor Smit (ADITEC:009).

Trobareu aquest menú al portal famílies del web [www.joviat.cat](http://www.joviat.cat) així com les propostes i recomanacions pels sopars.

