

GENERAL

OCTUBRE 2013

	<p>1-oct-2013</p> <p>CREMA DE VERDURES</p> <p>TILAPIA ARREBOSSADA AMB ENCIAM I TOMÀQUET NATURAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>2-oct-2013</p> <p>ARRÒS A LA MARINERA</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I PASTANAGA RALLADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>3-oct-2013</p> <p>SOPA DE BROU</p> <p>ROSTIT DE VEDELLA AMB XAMPINYONS</p> <p>POSTRES LÀCTIC</p>	<p>4-oct-2013</p> <p>MONGETA AMB PATATA</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I BROTS DE SOJA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>7-oct-2013</p> <p>SOPA DE BROU</p> <p>PIZZA DE TONYINA I AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET NATURAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>8-oct-2013</p> <p>LLENTIES CASOLANES AMB XORIÇO I COSTELLA ESCALOPA DE POLLASTRE AMB ENCIAM I PASTANAGA RALLADA</p> <p>POSTRES LÀCTIC</p>	<p>9-oct-2013</p> <p>ARRÒS AMB TOMÀQUET</p> <p>FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>10-oct-2013</p> <p>PÈSOLS AMB PATATES</p> <p>SALSITXES DE PORC FORN AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>11-oct-2013</p> <p>MACARRONS GRATINATS AMB TONYINA Y FORMATGE ESTOFAT DE VEDELLA AMB XAMPINYONS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>14-oct-2013</p> <p>SOPA DE BROU AMB GALETS</p> <p>CROQUETES DE POLLASTRE AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>15-oct-2013</p> <p>CIGRONS AMB BACALLÀ</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES AMB PASTANAGA, PATATA I PÈSOLS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>16-oct-2013</p> <p>MONGETA TENDRE, PASTANAGA I PATATES LLOMETS DE LLUÇ PLANXA AMB ENCIAM I BROTS DE SOIA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>17-oct-2013</p> <p>ARRÒS AMB VERDURETES</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES</p> <p>POSTRES LÀCTIC</p>	<p>18-oct-2013</p> <p>PATATES GUISADES AMB COSTELLA PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB VERDURETES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>21-oct-2013</p> <p>ESPAGUETIS CARBONARA</p> <p>NUGGETS DE POLLASTRE AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>22-oct-2013</p> <p>CREMA DE PASTANAGA AMB ROSTES RODÓ DE VEDELLA ROSTIT AMB SALTAT DE XAMPINYONS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>23-oct-2013</p> <p>SOPA DE GALLINA AMB ESTRELLETES HAMBURGUESA A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>24-oct-2013</p> <p>MONGETES SEQUES ESTOFADES AMB XORIÇO TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>25-oct-2013</p> <p>ARRÒS AMB TOMÀQUET</p> <p>ANELLES DE CALAMAR ENFARINADES AMB TOMAQUET I PASTANAGA RATLLADA</p> <p>POSTRES LÀCTIC</p>
<p>28-oct-2013</p> <p>BLEDES AMB PATATES</p> <p>DAUS DE BACALLÀ AMB ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>29/10/2013</p> <p>FIDEUADA</p> <p>SALSITXES AMB SAMFAINA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>30/10/2013</p> <p>LLENTIES AMB ARRÒS</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I BROTS DE SOIA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>31/10/2013</p> <p>SOPA DE CALDO I PASTA</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB PATATES XIPS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	

* Aquesta minuta pot sofrir alguna variació, en cas de força major

* La FRUITA DEL TEMPS és fruita de temporada: poma, platan, pera, taronja, meló...

* Tots els àpats estaran acompanyats amb pa.

*L'empresa RC SERVICIOS, encarregada del servei de cuina de l'escola, us fan saber que l'arròs, les llegums i la pasta utilitzats en l'elaboració d'aquest menú són d'ORIGEN ECOLÒGIC CERTIFICAT.