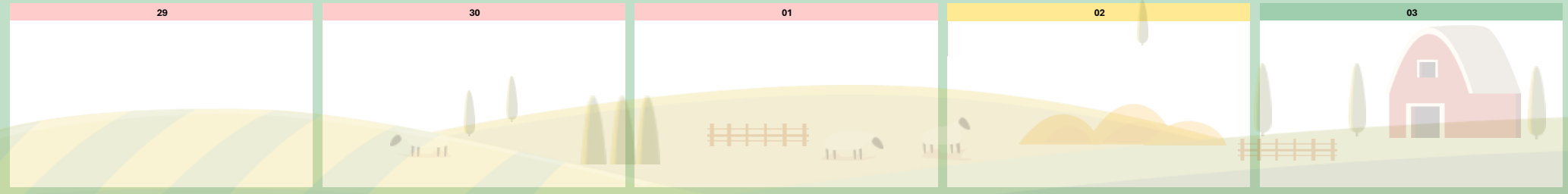
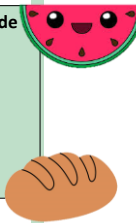


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>01</p> <p>Lentilles eco guisades a l'estil tradicional amb verdures</p> <p>Truita francesa amb formatge</p> <p>Amanida d'encisam, tomaca i tonyina</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 598,867 prot (g): 32,075 lip (g): 21,816 hc (g): 67,8</p>	<p>02</p> <p>Macarrons integrals amb salsa de tomaca gratinats amb formatge</p> <p>Salmó al forn amb anet</p> <p>Amanida d'encisam, carlota i ou</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 614,441 prot (g): 29,481 lip (g): 23,664 hc (g): 66,264</p>	<p>03</p> <p>Bollit valencia (creïlla, bajoqueta, carlota i ceba)</p> <p>Llonganisses al forn</p> <p>Carlota saltada</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 594,033 prot (g): 21,613 lip (g): 28,139 hc (g): 58,954</p>	<p>04</p> <p>Crema de verdures de temporada amb tostons casolans</p> <p>Pollastre sofregit a l'all</p> <p>Creïlla panadera al forn</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 591,859 prot (g): 27,506 lip (g): 21,316 hc (g): 68,335</p>	<p>05</p> <p>Arròs amb salsa de tomaca a la provençal</p> <p>Bastonets de pa amb hummus de cigrons</p> <p>Amanida d'encisam, carlota i espàrrecs</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 604,884 prot (g): 15,022 lip (g): 12,446 hc (g): 103,556</p>	
<p>08</p> <p>Macarrons integrals a la carbonara (amb bacó i nata)</p> <p>Fajitas de bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada)</p> <p>Amanida d'encisam, carlota i ceba cruixent</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 667,569 prot (g): 29,119 lip (g): 21,87 hc (g): 84,195</p>	<p>09</p> <p>Potatge de cigrons a la mediterrània (amb verdures)</p> <p>Remenat d'ou</p> <p>Dacsa saltada</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 642,565 prot (g): 27,127 lip (g): 22,458 hc (g): 76,326</p>	<p>10</p> <p>Arròs al forn</p> <p>Abadejo en tempura casolana</p> <p>Amanida d'encisam, tomaca, mozzarella i vinagreta</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 708,851 prot (g): 30,79 lip (g): 22,907 hc (g): 91,943</p>	<p>11</p> <p>Lentilles ecològiques estofades amb verdures de temporada</p> <p>Pizza artesanal de pernil dolç, xampinyons i formatge</p> <p>Amanida d'encisam, dacsa i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 1196,65 prot (g): 47,537 lip (g): 26,266 hc (g): 188,101</p>	<p>12</p> <p>Crema de verdures de temporada amb tostons casolans</p> <p>Pernillets de pollastre marinat a la llima i romer al forn</p> <p>Creïlles dau al forn</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 597,997 prot (g): 27,139 lip (g): 22,32 hc (g): 68,123</p>	
<p>15</p> <p>Lentilles ecològiques amb xoriç</p> <p>Truita de creïlla</p> <p>Amanida d'encisam, tomaca i tonyina</p> <p>Fruita de temporada i pa</p>	<p>16</p> <p>Guisat de creïlla i verdura</p> <p>Milfulles de bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) casolà</p> <p>Amanida d'encisam, carlota i ou</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 554,534 prot (g): 22,399 lip (g): 14,431 hc (g): 79,228</p>	<p><b>DEGUSTACIÓ ARGENTINA</b></p> <p>Crema de verdures de temporada amb tostons casolans</p> <p><b>Carn a la milanesa</b></p> <p>Amanida d'encisam, olives i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 609,249 prot (g): 11,205 lip (g): 25,962 hc (g): 77,054</p>		<p>18</p> <p>Macarrons integrals a la napolitana (salsa de tomaca)</p> <p>Lluç al forn amb salsa mery (all i julivert)</p> <p>Bròcoli saltat</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 509,051 prot (g): 24,072 lip (g): 11,829 hc (g): 72,966</p>	
<p>22</p> <p>Amanida de macarrons integrals amb enciam, dacsa, carlota, olives, tonyina i ou</p> <p>Hamburguesa al forn</p> <p>Creïlles fregides</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 1089,047 prot (g): 42,405 lip (g): 43,126 hc (g): 109,302</p>	<p>23</p> <p><b>BONES VACANCES</b></p>		<p>24</p> <p><b>* 1 vegada a la setmana se servirà iogurt com a postre. Els dies restants se servirà fruita fresca de temporada: poma, plàtan/banana, pera, meló d'Alger i meló, depenent de la disponibilitat, garantint en tot moment que es tracte de fruita fresca.</b></p> <p><b>*Cada setmana se servirà pa blanc, pa integral de massa mare i, com a mínim, 2 vegades de pa integral.</b></p>		<p>19</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Remenat d'ou</p> <p>Xampinyons saltats</p> <p>Fruita de temporada i pa</p> <p>Kcal: 606,842 prot (g): 23,07 lip (g): 20,638 hc (g): 79,827</p>
<p>29</p>	<p>30</p>	<p>01</p>	<p>02</p>	<p>03</p>	

EN AQUEST MES, EN EL NOSTRE PROJECTE EDUCATIU "UN MÓN PLE DE SABOR", VIATJAREM A: ARGENTINA



# la ruta saludable

El nostre viatge d'aprenentatge diari cap a una vida més saludable, inclusiva i sostenible

## 01 Salut

Menjar bé avui, créixer fort demà! Aprenem hàbits saludables per a tota la vida.

## 03 Sostenibilitat

No es desaprofita res! Aprenem a reciclar i tenir cura del planeta amb cada mos.

## 02 Convivència

A la taula, som un equip! Aprenem a conviure, respectar i celebrar la diversitat.

## 04 Joc

Aprende jugant és més divertit! El migdia és el nostre moment per riure i descobrir junts.

# RECOMANADOR DE SOPARS

### PRIMERS PLATS



Si a l'escola el primer plat era...



Verdura



Pasta/Arròs



Llegums



Per sopar pot ser...



Pasta/Arròs



Verdura



Verdura



Pasta/Arròs

### SEGONS PLATS



Si a l'escola el segon plat era...



Ou



Peix



Llegums



carn



Per sopar pot ser...



carn



Peix



Peix



Ou



carn



Verdura



Ou



Ou



Peix



Fruita



lacti

