


## MENÚ D'OCTUBRE DE 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Menú adaptat a:</p> <p><b>CELÍACS</b></p> <p><b>INTOLERÀNCIA LACTOSA</b></p>		<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA</b> DE BROU</li> <li>➤ PITRERA TORRADA AMB MINESTRA</li> <li>➤ PLÀTAN</li> </ul>	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>MACARRONS</b> A LA BASCAIOLA</li> <li>➤ OUS FARCITS AMB ENSALADA</li> <li>➤ RAÏM</li> </ul>	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ARRÒS DE BROU (3 ANYS)</li> <li>➤ ENSALADA DE <b>FORMATGE</b></li> <li>➤ AGUIAT DE VEDELLA</li> <li>➤ <b>GELAT</b></li> </ul>
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀTIGA</li> <li>➤ TRUITA D'ESPINACS I GAMBES AMB ENSALADA</li> <li>➤ POMA</li> </ul>	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>CREMA DE CARABASSA</b></li> <li>➤ POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETES SALTADES</li> <li>➤ MELÓ</li> </ul>	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA</b> DE BROU</li> <li>➤ PEIX <b>ARREBOSSAT</b> AMB ENSALADA</li> <li>➤ RAÏM</li> </ul>	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ CIURONS TREMPATS</li> <li>➤ LLOM ADOBAT A LA PLANXA AMB PURÉ DE PATATES</li> <li>➤ <b>CREMA D'OUS</b></li> </ul>	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ESPAGUETIS</b> A LA MARINERA</li> <li>➤ CALAMAR SALTAT AMB ENSALDA</li> <li>➤ PLÀTAN</li> </ul>
<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PURÉ DE VERDURES</li> <li>➤ LLOM TORRAT AMB ENSALADA</li> <li>➤ RAÏM</li> </ul>	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA</b> DE BROU (3 ANYS)</li> <li>➤ ENSALADA VARIADA</li> <li>➤ AGUIAT DE PILOTES</li> <li>➤ PLÀTAN</li> </ul>	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>FIDEUS</b> DE VERMAR</li> <li>➤ TRUITA DE CUIXOT I FORMATGE AMB TOMÀTIGA</li> <li>➤ POMA</li> </ul>	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ MONGETES TREMPADES</li> <li>➤ POLLASTRE AL FORN AMB PATATES BULLIDES</li> <li>➤ FRUITA CITRICA</li> </ul>	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ARRÒS DE VERDURES</li> <li>➤ PEIX A LA <b>ROMANA</b> AMB <b>CREMA</b> D'ESPINACS</li> <li>➤ <b>IOGURT</b></li> </ul>
<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ LLENTIES CUINADES</li> <li>➤ <b>CROQUETES</b> AMB ENSALADA</li> <li>➤ <b>BUNYOLS</b></li> </ul>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA DE PATATES</li> <li>➤ PASTÍS DE CARN I VERDURES AMB SALSA DE TOMÀTIGA I XAMPINYONS SALTATS</li> <li>➤ MELÓ</li> </ul>	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PURÉ DE VERDURES</li> <li>➤ LLOM <b>ARREBOSSAT</b> AMB PATATES FREGIDES</li> <li>➤ POMA</li> </ul>	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ESPAGUETIS</b> <b>CARBONARA</b></li> <li>➤ TRUITA DE CEBA, TONYINA I XAMPINYONS AMB ENSALADA</li> <li>➤ PLÀTAN</li> </ul>	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA DE CUIXOT DOLÇ I POMA</li> <li>➤ POLLASTRE A LA <b>CAÇADORA</b></li> <li>➤ <b>FLAM</b></li> </ul>
<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA</b> DE BROU</li> <li>➤ PITRERA TORRADA AMB MINESTRA</li> <li>➤ POMA</li> </ul>	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ CIURONS TREMPATS</li> <li>➤ TRUITA DE PATATES I CEBA AMB MONGETES SALTAJADES</li> <li>➤ <b>IOGURT</b></li> </ul>	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA VARIADA</li> <li>➤ MARMITAKO</li> <li>➤ PLÀTAN</li> </ul>	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA D'ARRÒS</li> <li>➤ PITRERA D'INDIOT AL FORN AMB XAMPINYONS SALTAJATS</li> <li>➤ RAÏM</li> </ul>	<p>31</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PURÉ DE VERDURES AMB <b>CROSTONS</b></li> <li>➤ LLUÇ A LA <b>ROMANA</b> AMB ENSALADA</li> <li>➤ FRUITA</li> </ul>

Menú revistat per Iñaki Argüelles, pare de l'escola, endocrinòleg (número col·legiat 3106380)