



	<p>01 DIMARTS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bledes estofades amb carbassa - Gall dindi al forn amb pastanaga i olives - Fruita de temporada 	<p>02 DIMECRES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arròs cremós amb verdures de temporada - Lluç enfarinat al forn amb enciam i ceba tendra (4) - Fruita de temporada 	<p>03 DIJOUS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crema de verdures de temporada (9) - Estofat de pollastre amb ceba i pastanaga - Logurt natural La Selvatana (7) 	<p>04 DIVENDRES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arròs integral saltejat amb verdures - Truita de patata amb remolatxa i olives (3) - Fruita de temporada
<p>07 DILLUNS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideus amb brou vegetal (1, 9) - Estofat de gall d'indi amb patata i pastanaga - Fruita de temporada 	<p>08 DIMARTS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba - Truita de formatge amb enciam i olives (3, 7) - Logurt natural La Selvatana (7) 	<p>09 DIMECRES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Macarrons amb pesto d'espínacs (1, 3, 7) - Salmó al forn amb enciam i pastanaga (4) - Fruita de temporada 	<p>10 DIJOUS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crema de remolatxa, ceba i patata (9) - Mandonguilles de vedella amb tomàquet i pastanaga (12) - Fruita de temporada 	<p>11 DIVENDRES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sopa minestrone amb brou vegetal, verdures i arròs (9) - Pollastre rostit al forn amb patates - Fruita de temporada
<p>14 FESTIU</p> 	<p>15 FESTIU</p> 	<p>16 FESTIU</p> 	<p>17 FESTIU</p> 	<p>18 FESTIU</p> 
<p>21 FESTIU</p> 	<p>22 DIMARTS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espirals integrals amb oli d'alfabrega i formatge ratllat (1, 3, 7) - Pollastre a la planxa amb pastanaga ratllada i olives - Fruita de temporada 	<p>23 DIMECRES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crema de pastanaga, ceba i xirivia sense lleties (9) - Ous gratinats amb beixamel i formatge ratllat (3, 7) - Logurt natural La Selvatana (7) 	<p>24 DIJOUS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estofat de bledes i patata - Gall dindi al forn amb ceba i amanida verda variada - Fruita de temporada 	<p>25 DIVENDRES</p> <p>GASTRONOMIA DEL MES</p>
<p>28 DILLUNS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Macarrons integrals amb sofregit de tomàquet i formatge ratllat (1,3,7) - Bacallà al forn amb patates i remolatxa (4) - Fruita de temporada 	<p>29 DIMARTS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coliflor amb patata i oli d'oliva - Pollastre a la planxa amb amanida verda variada - Logurt natural La Selvatana (7) 	<p>30 DIMECRES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espínacs amb patates i oli d'oliva - Truita d'alls tendres amb remolatxa i pastanaga (3) - Fruita de temporada 		

AL·LÈRGENS

- 1 Cereals que continguin gluten: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats.
- 2 Crustàcis i productes a base de crustàcis.
- 3 Ous i productes a base d'ou.
- 4 Peix i productes a base de peix.
- 5 Cacaüets i productes a base de cacaüets.
- 6 Soja i productes a base de soja.
- 7 Llet i els seus derivats (inclou la lactosa).
- 8 Fruita de clofolla: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous de Brasil, festucs, macadàmies i productes derivats.
- 9 Api i productes derivats.
- 10 Mostassa i productes derivats.
- 11 Llavors de sèsam i productes a base de llavors de sèsam.
- 12 Anhidríd sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10mg/kg o 10ml/l expressat com a SO2
- 13 Tramussos i productes a base de tramussos.
- 14 Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.

Coordinació: menjadorescolamediterrania@gmail.com
 Administració: administracio@ambitescola.cat
 Avisos i incidències: 692 317 288



MES DE LES BLEDES

Eviten el restrenyiment Salut òsea
 Millora la salut cardiovascular
 Disminueix la resistència a la insulina

Menús elaborats per:
MARIA LOBO SAHÚN
 Graü en nutrició i dietètica
 CAT 002531