

# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú no aliments enllaunats

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. * Producte o plat no enllaunat.	1	2	3	4
		VACANCES	VACANCES	VACANCES
7	8	9	10	11
FESTA	Espirals <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet Calamars a la romana i guarnició d'enciam logurt natural	Bledes amb patata Salsitxes de porc al forn i amanida d'enciam i col llombarda Fruita dels temps	Mongetes blanques* amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam Fruita del temps	Arròs tres delícies Lluç amb salsa de verdures i guarnició de bròquil al forn Fruita del temps
14	15	16	17	18
Mongeta tendra amb patata Seitàn arrebossat i amanida d'enciam Fruita del temps	Cigrons* a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	Sopa de brou amb pistons <b>ECO</b> Daus de vedella guisats amb bolets* i guarnició de patates cub Fruita del temps	Arròs amb salsa de tomàquet casolana* Fogoner a la llauna i amanida d'enciam logurt natural	Puré de carbassa i pastanaga Ous gratinats amb pernil i xampinyons* i amanida d'enciam Fruita del temps
21	22	23	24	25
Llenties* estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma Fruita del temps	Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga* Fruita del temps	Arròs integral a la milanesa (amb salsa de tomàquet casolana*) Truita de tonyina i amanida d'enciam i pipes de gira-sol logurt natural	Escudella barrejada <b>ECO</b> (amb llegum*) Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	Tallarines <b>ECO</b> a la carbonara Bròtola al forn amb llimona i amanida d'enciam Fruita del temps
28	29	30	31	
Crema de porro i patata Pit de pollastre a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats* Fruita del temps	Amanida completa amb bacon cruixent i poma Paella de peix logurt natural	Cigrons* a la provençal Truita d'espínacs i patata i amanida d'enciam Fruita del temps	Macarrons <b>ECO</b> integrals al pesto Peix blanc fresc arrebossat i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</b>

# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú no gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense gluten, ni traces. # Producte especial sense gluten</p>	<p><b>1</b></p> <p>VACANCES</p>	<p><b>2</b></p> <p>VACANCES</p>	<p><b>3</b></p> <p>VACANCES</p>	<p><b>4</b></p> <p>VACANCES</p>
<p><b>7</b></p> <p>FESTA</p>	<p><b>8</b></p> <p><b>Espirals#</b> amb salsa de tomàquet Lluç a la <b>romana#</b> i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc</p>	<p><b>9</b></p> <p>Bledes amb patata <b>Salsitxes*</b> de porc al forn i amanida d'enciam i col llombarda Fruita dels temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Mongetes blanques amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p>Arròs tres delícies (<b>amb pernil*</b>) Lluç amb salsa de verdures i guarnició de bròquil al forn Fruita del temps</p>
<p><b>14</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Formatge edam <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>15</b></p> <p>Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p><b>16</b></p> <p>Sopa de brou amb <b>fideus#</b> <b>Daus*</b> de vedella guisats amb bolets i guarnició de patates cub Fruita del temps</p>	<p><b>17</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural</p>	<p><b>18</b></p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Ous gratinats (<b>amb maizena#</b>) amb <b>pernil*</b> i xampinyons i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>
<p><b>21</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses <b>Porc*</b> amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>22</b></p> <p>Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>Arròs integral a la milanesa (<b>amb pernil*</b>) Trita de tonyina i amanida d'enciam logurt natural</p>	<p><b>24</b></p> <p>Escudella barrejada <b>ECO</b> (<b>amb fideus#</b>) Aletes de pollastre al forn i guarnició de <b>patates xips*</b> Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p><b>Espaguetis#</b> a la carbonara (<b>amb maizena#</b> i <b>bacon*</b>) Bròtola al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>
<p><b>28</b></p> <p>Crema de porro i patata Pit de pollastre a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps</p>	<p><b>29</b></p> <p>Amanida completa amb <b>bacon*</b> cruixent i poma Paella de peix logurt natural</p>	<p><b>30</b></p> <p>Cigrons a la provençal Trita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>31</b></p> <p><b>Macarrons#</b> al pesto Peix blanc fresc <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.</b></p>

# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú no ou, fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. <b>*Plat o producte sense ou, fruits secs ni traces.</b> <b># Producte especial sense ou ni fruits secs</b>	1	2	3	4
		VACANCES	VACANCES	VACANCES
7	<b>Espirals#</b> amb salsa de tomàquet <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> Lluç a la <b>romana#</b> i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	8	9	10
FESTA		Bledes amb patata <b>Salsitxes*</b> de porc al forn i amanida d'enciam i col llombarda Fruita dels temps	Mongetes blanques amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	11
14	15	16	17	18
Mongeta tendra amb patata Seitàn <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	Sopa de brou amb <b>fideus#</b> <b>Daus*</b> de vedella guisats amb bolets i guarnició de patates cub Fruita del temps	Arròs amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural	Puré de carbassa i pastanaga <b>Pannini#</b> de xampinyons i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps
21	22	23	24	25
Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma Fruita del temps	Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Arròs integral a la milanesa <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> <b>Pannini#</b> de tonyina i amanida d'enciam logurt natural	Escudella barrejada <b>ECO</b> <b>(amb fideus#)</b> Aletes de pollastre al forn i guarnició de <b>patates xips*</b> Fruita del temps	<b>Espaguetis#</b> a la carbonara <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> Bròtola al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
28	29	30	31	
Crema de porro i patata Pit de pollastre a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps	Amanida completa amb <b>bacon*</b> cruixent i poma Paella de peix logurt natural	Cigrons a la provençal Timbal de patates i hortalisses Fruita del temps	<b>Macarrons#</b> al pesto <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> Peix blanc fresc <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs, que no conté traces d'ou. Es fa servir formatge ratllat sense lactosa.</b>

# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú no ou, peix

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES		
<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense ou, peix ni traces. #Producte especial sense ou ni peix</p>	1	2	3	4		
		VACANCES	VACANCES	VACANCES		
7	<p><b>Espirals#</b> amb salsa de tomàquet <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> <b>Formatge edam sense lactosa arrebossat#</b> i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc</p>	8	<p>9</p> <p>Bledes amb patata <b>Salsitxes*</b> de porc al forn i amanida d'enciam i col llombarda Fruita dels temps</p>	10	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies (sense ou) Llom a la planxa i guarnició de bròquil al forn Fruita del temps</p>
FESTA						
<p>14</p> <p>Mongeta tendra amb patata Seitàn <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Cigrons a la jardinera Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Sopa de brou amb <b>fideus#</b> <b>Daus*</b> de vedella guisats amb bolets i guarnició de patates cub Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural</p>	<p>18</p> <p>Puré de carbassa i pastanaga <b>Pannini*</b> de xampinyons i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>		
<p>21</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Col amb patata Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Arròs integral a la milanesa <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> <b>Pannini*</b> de verdures i amanida d'enciam i pipes de gira-sol logurt natural</p>	<p>24</p> <p>Escudella barrejada <b>ECO</b> <b>(amb fideus#)</b> Aletes de pollastre al forn i guarnició de <b>patates xips*</b> Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p><b>Tallarines#</b> a la carbonara <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>		
<p>28</p> <p>Crema de porro i patata Pit de pollastre a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>Amanida completa amb bacon cruixent i poma Paella de verdures logurt natural</p>	<p>30</p> <p>Cigrons a la provençal Timbal de patates i hortalisses Fruita del temps</p>	<p>31</p> <p><b>Macarrons#</b> al pesto <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> <b>Formatge edam sense lactosa arrebossat#</b> i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs, que no conté traces d'ou. Es fa servir formatge ratllat sense lactosa.</p>		

# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú no soja, sardines, productes del mar

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>*Plat o producte sense soja, sardines, productes de mar ni traces.</b></p> <p><b>#Producte especial sense soja, sardines ni productes del mar</b></p>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>
<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
<b>FESTA</b>	Espirals <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet Formatge edam <b>arrebossat#</b> i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	Bledes amb patata Llom a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda Fruita dels temps	Mongetes blanques amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Arròs tres delícies (sense pernil) Trita a la francesa i guarnició de bròquil al forn Fruita del temps
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
Mongeta tendra amb patata Pollastre <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Cigrons a la jardinera Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	Sopa de brou amb pistons <b>ECO</b> <b>Daus*</b> de vedella guisats amb bolets i guarnició de patates cub Fruita del temps	Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre a la planxa i amanida d'enciam logurt natural	Puré de carbassa i pastanaga Ous gratinats ( <b>amb maizena#</b> ) amb xampinyons i amanida d'enciam Fruita del temps
<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
Llenties estofades amb hortalisses <b>Porc*</b> amb salsa de poma Fruita del temps	Col amb patata Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Arròs integral a la milanesa (sense pernil) Trita a la francesa i amanida d'enciam i pipes de gira-sol logurt natural	Escudella barrejada <b>ECO</b> Aletes de pollastre al forn i guarnició de <b>patates xips*</b> Fruita del temps	Tallarines <b>ECO</b> a la carbonara (sense bacon i amb <b>maizena#</b> ) Trita a la francesa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	
Crema de porro i patata Pit de pollastre a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps	Amanida completa amb formatge fresc i poma <b>Paella de verdures*</b> logurt natural	Cigrons a la provençal Trita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Macarrons <b>ECO</b> al pesto Formatge edam <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</b>

# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú no kiwi

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. <i>*Plat o producte sense kiwi ni traces</i>	<b>1</b>	<b>2</b> <b>VACANCES</b>	<b>3</b> <b>VACANCES</b>	<b>4</b> <b>VACANCES</b>
<b>7</b> <b>FESTA</b>	<b>8</b> Espirals <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet Calamars a la romana i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	<b>9</b> Bledes amb patata Salsitxes de porc al forn i amanida d'enciam i col llombarda <b>Fruita dels temps*</b>	<b>10</b> Mongetes blanques amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita dels temps*</b>	<b>11</b> Arròs tres delícies Lluç amb salsa de verdures i guarnició de bròquil al forn <b>Fruita dels temps*</b>
<b>14</b> Mongeta tendra amb patata Seitàn arrebossat i amanida d'enciam i olives <b>Fruita dels temps*</b>	<b>15</b> Cigrons a la jardinera Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada <b>Fruita dels temps*</b>	<b>16</b> Sopa de brou amb pistons <b>ECO</b> Daus de vedella guisats amb bolets i guarnició de patates cub <b>Fruita dels temps*</b>	<b>17</b> Arròs amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural	<b>18</b> Puré de carbassa i pastanaga Ous gratinats amb pernil i xampinyons i amanida d'enciam i germinats <b>Fruita dels temps*</b>
<b>21</b> Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma <b>Fruita dels temps*</b>	<b>22</b> Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga <b>Fruita dels temps*</b>	<b>23</b> Arròs integral a la milanesa Truita de tonyina i amanida d'enciam i pipes de gira-sol logurt natural	<b>24</b> Escudella barrejada <b>ECO</b> Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips <b>Fruita dels temps*</b>	<b>25</b> Tallarines <b>ECO</b> a la carbonara Bròtola al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa <b>Fruita dels temps*</b>
<b>28</b> Crema de porro i patata Pit de pollastre a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats <b>Fruita dels temps*</b>	<b>29</b> Amanida completa amb bacon cruixent i poma Paella de peix logurt natural	<b>30</b> Cigrons a la provençal Truita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives <b>Fruita dels temps*</b>	<b>31</b> Macarrons <b>ECO</b> integrals al pesto Peix blanc fresc arrebossat i amanida d'enciam i tomàquet <b>Fruita dels temps*</b>	<b>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</b>

# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú no xocolata, nata

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense xocolata, nata ni traces	1	2	3	4
		VACANCES	VACANCES	VACANCES
7	8	9	10	11
FESTA	Espirals <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet Calamars a la romana i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	Bledes amb patata Salsitxes de porc al forn i amanida d'enciam i col llombarda Fruita dels temps	Mongetes blanques amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Arròs tres delícies Lluç amb salsa de verdures i guarnició de bròquil al forn Fruita del temps
14	15	16	17	18
Mongeta tendra amb patata Seitàn arrebossat i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	Sopa de brou amb pistons <b>ECO</b> Daus de vedella guisats amb bolets i guarnició de patates cub Fruita del temps	Arròs amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural	Puré de carbassa i pastanaga Ous gratinats amb pernil i xampinyons i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps
21	22	23	24	25
Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma Fruita del temps	Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Arròs integral a la milanesa Truita de tonyina i amanida d'enciam i pipes de gira-sol logurt natural	Escudella barrejada <b>ECO</b> Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	Tallarines <b>ECO</b> a la carbonara Bròtola al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
28	29	30	31	
Crema de porro i patata Pit de pollastre a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps	Amanida completa amb bacon cruixent i poma Paella de peix logurt natural	Cigrons a la provençal Truita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Macarrons <b>ECO</b> integrals al pesto Peix blanc fresc arrebossat i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</b>



# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú no fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense fruits secs, ni traces. # Producte especial sense fruits secs</p>	1	2	3	4
		VACANCES	VACANCES	VACANCES
7	8	9	10	11
FESTA	Espirals <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet <b>Calamars a la romana*</b> i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	Bledes amb patata <b>Salsitxes*</b> de porc al forn i amanida d'enciam i col llombarda Fruita dels temps	Mongetes blanques amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Arròs tres delícies Lluç amb salsa de verdures i guarnició de bròquil al forn Fruita del temps
14	15	16	17	18
Mongeta tendra amb patata Seitàn <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	Sopa de brou amb pistons <b>ECO</b> <b>Daus de vedella guisats*</b> amb bolets i guarnició de patates cub Fruita del temps	Arròs amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural	Puré de carbassa i pastanaga <b>Ous gratinats*</b> amb pernil i xampinyons i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps
21	22	23	24	25
Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma Fruita del temps	Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Arròs integral a la milanesa Trita de tonyina i amanida d'enciam logurt natural	Escudella barrejada <b>ECO</b> Aletes de pollastre al forn i guarnició de <b>patates xips*</b> Fruita del temps	Tallarines <b>ECO</b> a la carbonara ( <b>amb maizena#</b> ) Bròtola al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
28	29	30	31	
Crema de porro i patata Pit de pollastre a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps	Amanida completa amb bacon cruixent i poma Paella de peix logurt natural	Cigrons a la provençal Trita d'espinacs i patata i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Macarrons <b>ECO</b> integrals al pesto Peix blanc fresc <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>No es fa servir pa ratllat, pot contenir traces de fruits secs. Arrebossats enfarinats amb pa ratllat sense gluten.</b>



# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú no cacauet, maduixa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. <b>*Plat o producte sense cacauet, maduixes ni traces</b>	<b>1</b>	<b>2</b> VACANCES	<b>3</b> VACANCES	<b>4</b> VACANCES
<b>7</b> FESTA	<b>8</b> Espirals <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet <b>Calamars a la romana*</b> i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	<b>9</b> Bledes amb patata <b>Salsitxes*</b> de porc al forn i amanida d'enciam i col llombarda <b>Fruita dels temps*</b>	<b>10</b> Mongetes blanques amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita dels temps*</b>	<b>11</b> Arròs tres delícies Lluç amb salsa de verdures i guarnició de bròquil al forn <b>Fruita dels temps*</b>
<b>14</b> Mongeta tendra amb patata Seitàn <b>arrebossat*</b> i amanida d'enciam i olives <b>Fruita dels temps*</b>	<b>15</b> Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada <b>Fruita dels temps*</b>	<b>16</b> Sopa de brou amb pistons <b>ECO</b> <b>Daus*</b> de vedella guisats amb bolets i guarnició de patates cub <b>Fruita dels temps*</b>	<b>17</b> Arròs amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural	<b>18</b> Puré de carbassa i pastanaga Ous gratinats amb pernil i xampinyons i amanida d'enciam i germinats <b>Fruita dels temps*</b>
<b>21</b> Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma <b>Fruita dels temps*</b>	<b>22</b> Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga <b>Fruita dels temps*</b>	<b>23</b> Arròs integral a la milanesa Truita de tonyina i amanida d'enciam logurt natural	<b>24</b> Escudella barrejada <b>ECO</b> Aletes de pollastre al forn i guarnició de <b>patates xips*</b> <b>Fruita dels temps*</b>	<b>25</b> Tallarines <b>ECO</b> a la carbonara Bròtola al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa <b>Fruita dels temps*</b>
<b>28</b> Crema de porro i patata Pit de pollastre a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats <b>Fruita dels temps*</b>	<b>29</b> Amanida completa amb bacon cruixent i poma Paella de peix logurt natural	<b>30</b> Cigrons a la provençal Truita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives <b>Fruita dels temps*</b>	<b>31</b> Macarrons <b>ECO</b> integrals al pesto Peix blanc fresc <b>arrebossat*</b> i amanida d'enciam i tomàquet <b>Fruita dels temps*</b>	<b>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</b>

# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú no lactosa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES			
<p>Postres làctics Kaiku sense lactosa.</p> <p>*Plat o producte sense lactosa, ni traces.</p> <p># Producte especial sense lactosa</p>	1	2	3	4			
		VACANCES	VACANCES	VACANCES			
7	<p>Espirals <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>(amb formatge sense lactosa#)</p> <p>Lluç a la <b>romana#</b> i guarnició de pastanaga i olives</p> <p>Pinya en el seu suc</p>	9	<p>Bledes amb patata</p> <p><b>Salsitxes*</b> de porc al forn i amanida d'enciam i col llombarda</p> <p>Fruita dels temps</p>	10	<p>Mongetes blanques amb hortalisses</p> <p>Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	11	<p>Arròs tres delícies (amb gall dindi#)</p> <p>Lluç amb salsa de verdures i guarnició de bròquil al forn</p> <p>Fruita del temps</p>
FESTA							
14	15	16	17	18			
<p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Seitàn <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons a la jardineria</p> <p>Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa de brou amb pistons <b>ECO</b></p> <p><b>Daus*</b> de vedella guisats amb bolets i guarnició de patates cub</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja</p> <p><b>logurt sense lactosa#</b></p>	<p>Puré de carbassa i pastanaga</p> <p>Ous gratinats (amb formatge i llet sense lactosa#) amb gall dindi# i xampinyons i amanida d'enciam i germinats</p> <p>Fruita del temps</p>			
21	22	23	24	25			
<p>Llenties estofades amb hortalisses</p> <p><b>Porc*</b> amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Col amb patata</p> <p>Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs integral a la milanesa</p> <p>(amb formatge sense lactosa i gall dindi#)</p> <p>Truita de tonyina i amanida d'enciam i pipes de gira-sol</p> <p><b>logurt sense lactosa#</b></p>	<p>Escudella barrejada <b>ECO</b></p> <p>Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Tallarines <b>ECO</b> a la carbonara</p> <p>(amb llet i formatge sense lactosa i gall dindi#)</p> <p>Bròtola al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>			
28	29	30	31				
<p>Crema de porro i patata (amb llet sense lactosa#)</p> <p>Pit de pollastre a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida completa amb gall dindi# i poma</p> <p>Paella de peix</p> <p><b>logurt sense lactosa#</b></p>	<p>Cigrons a la provençal</p> <p>Truita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Macarrons <b>ECO</b> integrals al pesto</p> <p>(amb formatge sense lactosa#)</p> <p>Peix blanc fresc <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>No es fa servir pa ratllat, pot contenir traces de lactosa.</p> <p>Arrebossats enfarinats amb pa ratllat sense gluten.</p>			

# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú no lactosa, porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Postres làctics Kaiku sense lactosa.</p> <p>*Plat o producte sense lactosa, porc ni traces.</p> <p># Producte especial sense lactosa ni porc</p>	1	2	3	4
		VACANCES	VACANCES	VACANCES
7	<p>Espirals <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>(amb formatge sense lactosa#)</p> <p>Lluç a la <b>romana#</b> i guarnició de pastanaga i olives</p> <p>Pinya en el seu suc</p>	9	10	11
FESTA		<p>Bledes amb patata</p> <p><b>Salsitxes*</b> de pollastre al forn i amanida d'enciam i col llombarda</p> <p>Fruita dels temps</p>	<p>Mongetes blanques amb hortalisses</p> <p>Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies (amb gall dindi#)</p> <p>Lluç amb salsa de verdures i guarnició de bròquil al forn</p> <p>Fruita del temps</p>
14	15	16	17	18
<p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Seitàn <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons a la jardineria</p> <p>Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa de brou amb pistons <b>ECO</b></p> <p><b>Daus*</b> de vedella guisats amb bolets i guarnició de patates cub</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja</p> <p><b>logurt sense lactosa#</b></p>	<p>Puré de carbassa i pastanaga</p> <p>Ous gratinats (amb formatge i llet sense lactosa#) amb gall dindi# i xampinyons i amanida d'enciam i germinats</p> <p>Fruita del temps</p>
21	22	23	24	25
<p>Llenties estofades amb hortalisses</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Col amb patata</p> <p>Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs integral a la milanesa</p> <p>(amb formatge sense lactosa i gall dindi#)</p> <p>Truita de tonyina i amanida d'enciam i pipes de gira-sol</p> <p><b>logurt sense lactosa#</b></p>	<p>Escudella barrejada <b>ECO</b></p> <p>Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Tallarines <b>ECO</b> a la carbonara</p> <p>(amb llet i formatge sense lactosa i gall dindi#)</p> <p>Bròtola al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>
28	29	30	31	
<p>Crema de porro i patata (amb llet sense lactosa#)</p> <p>Pit de pollastre a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida completa amb gall dindi# i poma</p> <p>Paella de peix</p> <p><b>logurt sense lactosa#</b></p>	<p>Cigrons a la provençal</p> <p>Truita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Macarrons <b>ECO</b> integrals al pesto</p> <p>(amb formatge sense lactosa#)</p> <p>Peix blanc fresc <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>No es fa servir pa ratllat, pot contenir traces de lactosa. Arrebossats enfarinats amb pa ratllat sense gluten.</b></p>

# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

**GENER** menú no peix, marisc, cefal·lòpodes, gluten, PLV, soja, ou, cacauet, pinya

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>*Plat o producte sense peix, marisc, cefal·lòpodes, gluten, PLV, soja, ou, cacauet, pinya ni traces</b></p> <p><b>#Producte sense peix, marisc, cefal·lòpodes, gluten, PLV, soja, ou, cacauet, pinya ni traces</b></p>	1	2	3	4
		VACANCES	VACANCES	VACANCES
7	8	9	10	11
FESTA	<p><b>Espirals#</b> amb salsa de tomàquet (sense formatge)</p> <p>Gall dindi <b>arrebossat#</b> i guarnició de pastanaga i olives</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Bledes amb patata</p> <p>Llom a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Mongetes blanques amb hortalisses</p> <p>Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Arròs tres delícies (sense ou ni pernil)</p> <p>Hamburguesa casolana de cigrons i guarnició de bròquil al forn</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>
14	15	16	17	18
<p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Pollastre <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i olives</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Cigrons a la jardinera</p> <p>Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Sopa de brou amb <b>fideus#</b></p> <p><b>Daus*</b> de vedella guisats amb bolets i guarnició de patates cub</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre a la planxa i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Puré de carbassa i pastanaga</p> <p><b>Pannini#</b> de xampinyons (sense formatge) i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>
21	22	23	24	25
<p>Llenties estofades amb hortalisses</p> <p><b>Porc*</b> amb salsa de poma</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Col amb patata</p> <p>Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Arròs integral a la milanesa (sense formatge ni pernil)</p> <p><b>Pannini#</b> de verdures (sense formatge) i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Escudella barrejada <b>ECO</b> (amb <b>fideus#</b>)</p> <p>Aletes de pollastre al forn i guarnició de <b>patates xips*</b></p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>Tallarines#</b> amb xampinyons</p> <p>Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>
28	29	30	31	
<p>Crema de porro i patata (sense llet)</p> <p>Pit de pollastre a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Amanida completa amb poma (sense bacon)</p> <p>Paella de verdures</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Cigrons a la provençal</p> <p>Timbal de patates i hortalisses</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>Macarrons#</b> al pesto (sense formatge)</p> <p>Gall dindi <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p><b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs, que no conté traces d'ou. Es fa servir formatge ratllat sense lactosa.</b></p>

# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú no meló, pinya

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. <i>*Plat o producte sense meló, pinya ni traces</i>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
		VACANCES	VACANCES	VACANCES
<b>7</b>	Espirals <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet Calamars a la romana i guarnició de pastanaga i olives logurt natural <b>8</b>	Bledes amb patata Salsitxes de porc al forn i amanida d'enciam i col llombarda <i>Fruita dels temps*</i> <b>9</b>	Mongetes blanques amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro <i>Fruita dels temps*</i> <b>10</b>	Arròs tres delícies <b>11</b> Lluç amb salsa de verdures i guarnició de bròquil al forn <i>Fruita dels temps*</i>
FESTA				
Mongeta tendra amb patata Seitàn arrebossat i amanida d'enciam i olives <i>Fruita dels temps*</i> <b>14</b>	Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada <i>Fruita dels temps*</i> <b>15</b>	Sopa de brou amb pistons <b>ECO</b> Daus de vedella guisats amb bolets i guarnició de patates cub <i>Fruita dels temps*</i> <b>16</b>	Arròs amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural <b>17</b>	Puré de carbassa i pastanaga Ous gratinats amb pernil i xampinyons i amanida d'enciam i germinats <i>Fruita dels temps*</i> <b>18</b>
Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma <i>Fruita dels temps*</i> <b>21</b>	Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga <i>Fruita dels temps*</i> <b>22</b>	Arròs integral a la milanesa Truita de tonyina i amanida d'enciam i pipes de gira-sol logurt natural <b>23</b>	Escudella barrejada <b>ECO</b> Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips <i>Fruita dels temps*</i> <b>24</b>	Tallarines <b>ECO</b> a la carbonara Bròtola al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa <i>Fruita dels temps*</i> <b>25</b>
Crema de porro i patata Pit de pollastre a la planxa guarnició de xampinyons saltejats <i>Fruita dels temps*</i> <b>28</b>	Amanida completa amb bacon cruixent i poma Paella de peix logurt natural <b>29</b>	Cigrons a la provençal Truita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives <i>Fruita dels temps*</i> <b>30</b>	Macarrons <b>ECO</b> integrals al pesto Peix blanc fresc arrebossat i amanida d'enciam i tomàquet <i>Fruita dels temps*</i> <b>31</b>	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.

# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú no meló, alvocat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. <i>*Plat o producte sense meló, alvocat ni traces</i>	1	2	3	4
		VACANCES	VACANCES	VACANCES
7	8	9	10	11
FESTA	Espirals <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet Calamars a la romana i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	Bledes amb patata Salsitxes de porc al forn i amanida d'enciam i col llombarda <b>Fruita dels temps*</b>	Mongetes blanques amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita dels temps*</b>	Arròs tres delícies Lluç amb salsa de verdures i guarnició de bròquil al forn <b>Fruita dels temps*</b>
14	15	16	17	18
Mongeta tendra amb patata Seitàn arrebossat i amanida d'enciam i olives <b>Fruita dels temps*</b>	Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada <b>Fruita dels temps*</b>	Sopa de brou amb pistons <b>ECO</b> Daus de vedella guisats amb bolets i guarnició de patates cub <b>Fruita dels temps*</b>	Arròs amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural	Puré de carbassa i pastanaga Ous gratinats amb pernil i xampinyons i amanida d'enciam i germinats <b>Fruita dels temps*</b>
21	22	23	24	25
Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma <b>Fruita dels temps*</b>	Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga <b>Fruita dels temps*</b>	Arròs integral a la milanesa Truita de tonyina i amanida d'enciam i pipes de gira-sol logurt natural	Escudella barrejada <b>ECO</b> Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips <b>Fruita dels temps*</b>	Tallarines <b>ECO</b> a la carbonara Bròtola al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa <b>Fruita dels temps*</b>
28	29	30	31	
Crema de porro i patata Pit de pollastre a la planxa guarnició de xampinyons saltejats <b>Fruita dels temps*</b>	Amanida completa amb bacon cruixent i poma Paella de peix logurt natural	Cigrons a la provençal Truita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives <b>Fruita dels temps*</b>	Macarrons <b>ECO</b> integrals al pesto Peix blanc fresc arrebossat i amanida d'enciam i tomàquet <b>Fruita dels temps*</b>	<b>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</b>

# Menú escola Pere Vila i IES Pau Claris

## GENER menú especial: no ou, peix, carn (si pollastre)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	<b>1</b> VACANCES	<b>2</b> VACANCES	<b>3</b> VACANCES	<b>4</b> VACANCES
<b>7</b> FESTA	<b>8</b> Espirals <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet Formatge edam arrebossat i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	<b>9</b> Bledes amb patata Salsitxes de pollastre al forn i amanida d'enciam i col llombarda Fruita dels temps	<b>10</b> Mongetes blanques amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	<b>11</b> Arròs amb verdures Hamburguesa casolana de cigrons i guarnició de bròquil al forn Fruita del temps
<b>14</b> Mongeta tendra amb patata Seitàn arrebossat i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	<b>15</b> Cigrons a la jardineria Pollastre a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	<b>16</b> Sopa de brou amb pistons <b>ECO</b> (brou vegetal) Timbal de patata amb verdures Fruita del temps	<b>17</b> Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural	<b>18</b> Puré de carbassa i pastanaga Pannini de xampinyons i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps
<b>21</b> Llenties estofades amb hortalisses Timbal de patates i hortalisses Fruita del temps	<b>22</b> Col amb patata Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>23</b> Arròs integral a la milanesa (sense pernil) Pannini de verdures i amanida d'enciam i pipes de gira-sol logurt natural	<b>24</b> Escudella barrejada <b>ECO</b> (brou vegetal) Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	<b>25</b> Tallarines <b>ECO</b> a la carbonara (sense bacon) Crema de llegums Fruita del temps
<b>28</b> Crema de porro i patata Pit de pollastre a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps	<b>29</b> Amanida completa amb formatge fresc i poma Paella de verdures logurt natural	<b>30</b> Cigrons a la provençal Timbal de patates amb hortalisses Fruita del temps	<b>31</b> Macarrons <b>ECO</b> integrals al pesto Formatge edam arrebossat i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</b>