



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
									
<b>2</b>		<b>3</b>		<b>4</b>		<b>5</b>		<b>6</b>	
1P	ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà)	1P	AMANIDA DE LLENTIES (olives negres, pastanaga i tomàquet) ( 1 )			1P	FARFALLE TRICOLOR AMB VERDURES GRATINADES ( 1, 3, 6, 7, 10 )	1P	MINESTRA DE VERDURES
2P	CROQUETES D'ESPINACS ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 14 )	2P	TRUITA DE PATATES AMB CEBÀ ( 3 )			2P	ESTOFAT DE PÈSOLS AMB PATATES	2P	HAMBURGUESA VEGETAL A LA PLANXA ( 1, 6 )
GU	AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES	GU	AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO			GU	AMANIDA PO	GU	AMANIDA D'ENCIAM LLARG, BLAT DE MORO I REMOLATXA
PO	GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA ( 6, 7 )	PO	FRUITA DEL TEMPS			PO	FRUITA DEL TEMPS	PO	FRUITA DEL TEMPS
<b>9</b>		<b>10</b>		<b>11</b>		<b>12</b>		<b>13</b>	
1P	MACARRONS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES (tomàquet, pastanaga i cebà) ( 1 )	1P	VICHYSOISE (crema de llet, porros i patates) ( 7 )	1P	ARRÒS PRIMAVERA (daus de tomàquet, olives verdes i pinya)	1P	VERDURA DE TEMPORADA	1P	MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR
2P	TRUITA DE CARBASSÓ I CEBÀ ( 3 )	2P	BURRITOS DE SOJA TEXTURITZADA ( 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14 )	2P	HUMMUS CASOLÀ AMB DIPS DE VERDURES	2P	CIGRONS SALTEJATS AMB CEBÀ	2P	REMENAT D'OU AMB XAMPINYONS ( 3 )
GU	AMANIDA DE SOJA (pastanaga, brots de soja i blat de moro) AMB VINAGRETA D'ORENGA ( 6, 12 )	GU	PATATES FREGIDES	GU	AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, POMA I PASTANAGA	GU	TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES	GU	XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA
PO	FRUITA DEL TEMPS	PO	FRUITA DEL TEMPS	PO	IOGURT ( 7 )	PO	FRUITA DEL TEMPS	PO	MACEDÒNIA DE FRUITES NATURALS
<b>16</b>		<b>17</b>		<b>18</b>		<b>19</b>		<b>20</b>	
1P	AMANIDA MAS MARIA ( tomàquet, cogombre, blat de moro, olives negres i tofu ) ( 1, 6, 12 )	1P	CREMA DE CARBASSA AMB PIPES (opcional)	1P	PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols)	1P	MINESTRA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i mongeta verda)	1P	FUSSILS AMB SALSÀ DE FORMATGES ( 1, 3, 7 )
2P	LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES	2P	HAMBURGUESA VEGETAL A LA PLANXA ( 1, 6 )	2P	TRUITA DE PATATES ( 3 )	2P	BASTONETS DE MOZZARELLA ( 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11 )	2P	HUMMUS CASOLÀ AMB "DIPS" DE PASTANAGA ( 11 )
PO	FRUITA DEL TEMPS	GU	XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA	GU	AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA	GU	AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO	GU	AMANIDA
		PO	FRUITA DEL TEMPS	PO	FRUITA DEL TEMPS	PO	IOGURT ( 7 )	PO	FRUITA DEL TEMPS
<b>23</b>		<b>24</b>		<b>25</b>		<b>26</b>		<b>27</b>	
1P	ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES								
2P	OUS ESTRELLATS AMB PATATES ( 3 )								
PO	FRUITA DEL TEMPS								
<b>30</b>									

# SETEMBRE | ESCOLA MAS MARIA (sense carn)


**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

2		3		4		5		6	
1P	ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà)	1P	AMANIDA DE LLENTIES (tonyina, olives negres, pastanaga i tomàquet) ( 1, 4 )			1P	FARFALLE TRICOLOR AMB VERDURES GRATINADES ( 1, 3, 6, 7, 10 )	1P	MINESTRA DE VERDURES
2P	CROQUETES DE BACALLÀ ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 14 )	2P	TRUITA DE PATATES AMB CEBÀ ( 3 )			2P	ESTOFAT DE CALAMAR AMB PATATES ( 2, 14 )	2P	HAMBURGUESA VEGETAL A LA PLANXA ( 1, 6 )
GU	AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES	GU	AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO			GU	PÈSOLS SALTEJATS	GU	AMANIDA D'ENCIAM LLARG, BLAT DE MORO I REMOLATXA
PO	GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA ( 6, 7 )	PO	FRUITA DEL TEMPS			PO	FRUITA DEL TEMPS	PO	FRUITA DEL TEMPS
<b>9</b>		<b>10</b>		<b>11</b>		<b>12</b>		<b>13</b>	
1P	MACARRONS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES (tomàquet, pastanaga i cebà) ( 1 )	1P	VICHYSOISE (crema de llet, porros i patates) ( 7 )	1P	ARRÒS PRIMAVERA (daus de tomàquet, olives verdes i pinya)	1P	VERDURA DE TEMPORADA	1P	MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR
2P	TRUITA DE CARBASSÓ I CEBÀ ( 3 )	2P	BURRITOS DE SOJA TEXTURITZADA ( 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14 )	2P	HUMMUS CASOLÀ AMB DIPS DE VERDURES	2P	CIGRONS SALTEJATS AMB CEBÀ	2P	ESTOFAT DE RAP ( 2, 4 )
GU	AMANIDA DE SOJA (pastanaga, brots de soja i blat de moro) AMB VINAGRETA D'ORENGA ( 6, 12 )	GU	PATATES FREGIDES	GU	AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, POMA I PASTANAGA	GU	TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES	GU	XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA
PO	FRUITA DEL TEMPS	PO	FRUITA DEL TEMPS	PO	IOGURT ( 7 )	PO	FRUITA DEL TEMPS	PO	MACEDÒNIA DE FRUITES NATURALS
<b>16</b>		<b>17</b>		<b>18</b>		<b>19</b>		<b>20</b>	
1P	AMANIDA MAS MARIA ( tomàquet, cogombre, blat de moro, olives negres i tofu ) ( 1, 6, 12 )	1P	CREMA DE CARBASSA AMB PIPES (opcional)	1P	PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols)	1P	MINESTRA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i mongeta verda)	1P	FUSSILS AMB SALSÀ DE FORMATGES ( 1, 3, 7 )
2P	LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES	2P	SALMÓ AL FORN ( 4 )	2P	TRUITA DE PATATES ( 3 )	2P	LLUÇ ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) ( 1, 3, 4 )	2P	PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT ( 4 )
PO	FRUITA DEL TEMPS	GU	XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA	GU	AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA	GU	AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO	GU	HUMMUS CASOLÀ AMB "DIPS" DE PASTANAGA ( 11 )
<b>23</b>		PO	FRUITA DEL TEMPS	PO	FRUITA DEL TEMPS	PO	IOGURT ( 7 )	PO	FRUITA DEL TEMPS
<b>24</b>		<b>24</b>		<b>25</b>		<b>26</b>		<b>27</b>	
1P	ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES								
2P	OUS ESTRELLATS AMB PATATES ( 3 )								
PO	FRUITA DEL TEMPS								
<b>30</b>									



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>2</b>	<b>3</b>	 <b>BENVINGUTS</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P POLLASTRE A LA PLANXA GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA ( 6, 7 )	1P AMANIDA DE LLENTIES (tonyina, olives negres, pastanaga i tomàquet) ( 1, 4 ) 2P LLOM A LA GRAELLA GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	 <b>Festiu</b>	1P PASTA AMB VERDURES GRATINADES sense ou ( 1, 6, 7, 10 ) 2P ESTOFAT DE CALAMAR AMB PATATES ( 2, 14 ) GU PÈSOLS SALTEJATS PO FRUITA DEL TEMPS	1P MINESTRA DE VERDURES 2P CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB SALSA DE LLIMONA GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, BLAT DE MORO I REMOLATXA PO FRUITA DEL TEMPS
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
1P MACARRONS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES (tomàquet, pastanaga i ceba) ( 1 ) 2P LLUÇ AL FORN ( 4 ) GU AMANIDA DE SOJA (pastanaga, brots de soja i blat de moro) AMB VINAGRETA D'ORENGA ( 6, 12 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P VICHYSOISE (crema de llet, porros i patates) ( 7 ) 2P BURRITOS DE SOJA TEXTURITZADA ( 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14 ) GU PATATES FREGIDES PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS PRIMAVERA (daus de tomàquet, olives verdes i pinya) 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE SOJA, MEL I SÈSAM ( 1, 6, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, POMA I PASTANAGA PO IOGURT ( 7 )	1P CIGRONS SALTEJATS AMB CEBA I BACÓ ( 6 ) 2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT ( 4 ) GU TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES PO FRUITA DEL TEMPS 	1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P ESTOFAT DE GALL DINDI GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO MACEDÒNIA DE FRUITES NATURALS
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
1P AMANIDA MAS MARIA ( tomàquet, cogombre, blat de moro, olives negres i tofu ) ( 1, 6, 12 ) 2P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE CARBASSA AMB PIPES (opcional) 2P SALMÓ AL FORN ( 4 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols) 2P LLOM A LA GRAELLA AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA GU PO FRUITA DEL TEMPS	1P MINESTRA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i mongeta verda) 2P POLLASTRE ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) ( 1, 3 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO IOGURT ( 7 )	1P FUSSILS AMB HERBES AROMÀTIQUES ( 1 ) 2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT ( 4 ) GU HUMMUS CASOLÀ AMB "DIPS" DE PASTANAGA ( 11 ) PO FRUITA DEL TEMPS 
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMB PATATES PO FRUITA DEL TEMPS				
<b>30</b>				