

MAYO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>3</p> <p>ESPAGUETIS AL PESTO (albahaca, parmesano, ajo, aceite de oliva y piñones)</p> <p>EMPANADILLAS DE ATÚN AL HORNO CON CHAMPIÑONES</p> <p>TOMATE CON ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>4</p> <p>ENSALADA DE LENTEJAS, TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA Y QUESO</p> <p>PECHUGA DE POLLO AL HORNO CON SANFAINA (pimiento, berenjena, calabacín, tomate y cebolla)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>5</p> <p>ENSALADA DE PASTA (lechuga, tomate, aceitunas, maíz y jamón dulce)</p> <p>TORTILLA DE ESPINACAS Y PATATA</p> <p>ZANAHORIA CON PIPAS DE GIRASOL</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>6</p> <p>JUDÍA VERDE Y PATATA AL VAPOR CON ACEITE DE OLIVA</p> <p>FILETE DE TERNERA REBOZADO CON BERENJENA (huevo y pan rallado)</p> <p>LECHUGA CON ACEITUNAS YOGURT</p>	<p>7</p> <p>ENSALADA DE ARROZ, TOMATE, MAÍZ Y ATÚN</p> <p>LOMO DE BACALAO AL HORNO CON TOMATE Y PUERRO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
<p>10</p> <p>COUS COUS CON VERDURAS (calabacín, cebolla y zanahoria)</p> <p>MUSLOS DE POLLO AL HORNO CON CIRUELAS, PASAS Y CEBOLLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>ENSALADA DE PATATA, PEPINO, ZANAHORIA, ACEITUNAS, MAÍZ Y ATÚN</p> <p>LOMO DE MERLUZA CON SALSA DE TOMILLO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> <p>ARROZ 3 DELICIAS (maíz, jamón dulce, guisantes y tortilla)</p> <p>LONGANIZA DE POLLO AL HORNO CON "FESOLS"</p> <p>LECHUGA CON FRUTOS SECOS YOGURT</p>	<p>13</p> <p>ENSALADA DE GARBANZOS, TOMATE, QUESO Y ORÉGANO</p> <p>LOMO DE CERDO ENCEBOLLADO AL HORNO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>14</p> <p>MACARRONES INTEGRALES AL PEPE (concentrado de carne y crema de leche)</p> <p>LOMO DE SALMÓN AL HORNO CON CEBOLLA Y PIMIENTO</p> <p>TOMATE CON ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
<p>17</p> <p>LENTEJAS ESTOFADAS (cebolla, zanahoria, ajo y tomate)</p> <p>ALITAS DE POLLO AL HORNO CON HIERBAS PROVENZALES Y TOMATE</p> <p>LECHUGA CON FRUTOS SECOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>ARROZ CON SALSA DE VERDURAS (calabacín, zanahoria, cebolla y tomate)</p> <p>FILETE DE HALIBUT AL HORNO CON CHAMPIÑONES</p> <p>ZANAHORIA CON PEPINO YOGURT</p>	<p>19</p> <p>ENSALADA TROPICAL (lechuga, manzana, piña, kiwi, maíz y atún)</p> <p>CANELONES DE CARNE CON BECHAMEL GRATINADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>20</p>	<p>21</p>
<p>24</p> <p>FIDEOS A LA CAZUELA (cabeza de lomo, tomate, cebolla, pimiento y ajo)</p> <p>CALAMARES A LA ROMANA CON ALCACHOFA AL HORNO</p> <p>LECHUGA CON FRUTOS SECOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>ARROZ CON GUI SANTES, CHAMPIÑONES Y JAMÓN DULCE</p> <p>TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA</p> <p>ZANAHORIA CON PIPAS DE GIRASOL</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p>ENSALADILLA RUSA (patatas, zanahoria, guisantes, judías, aceitunas, huevo duro, atún y mayonesa)</p> <p>HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO CON CEBOLLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>27</p> <p>COUS COUS CON VERDURAS (cebolla, zanahoria y calabacín)</p> <p>MUSLO DE POLLO AL CURRY (crema de leche y curry)</p> <p>TOMATE CON ORÉGANO YOGURT</p>	<p>28</p> <p>ENSALADA DE PATATA, ATÚN, ACEITUNAS Y HUEVO DURO</p> <p>LOMO DE SALMÓN AL HORNO CON PUERRO Y ZANAHORIA</p> <p>LECHUGA CON FRUTOS SECOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
<p>31</p> <p>MENU FRANÇAIS</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS (pommes de terre, crème fraîche et fromage râpé)</p> <p>RAGOÛT DE BŒUF CAROTTES</p> <p>CRÊPE AU CHOCOLAT</p>				

Merienda de la tarde para alumnos de preescolar: dos tardes fruta, tres tardes panecillo con chocolate, queso o embutido.

Menú supervisado por la dietista Adhara Giner Núm. CAT00112 del CODINUCAT (Col·legi de dietistes – nutricionistes de Catalunya).

Los platos señalados en negrita están elaborados con productos ecológicos, así como todas las frutas de las comidas y las meriendas.