



DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
<p>Mongetes seques guisades amb verdures Truita d'all tendres amb amanida Fruita</p>	<p>Crema de carbassó i porros Filet de gallineta al forn amb pastanaga ratllada Fruita</p>	<p>Sopa de peix Hamburguesa de pollastre al forn amb tall de formatge Fruita</p>	<p>Amanida de patata Escalopa de gall dindi amb amanida Fruita</p>	<p>Minestra de verdura Llenties guisades amb arròs logurt natural</p>
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
<p>FESTA</p>	<p>Espaguetis a la napolitana Filet de palometa al forn amb all i julivert i amanida Fruita</p>	<p>Verdura del temps Daus de porc guisats amb cuscús Fruita</p>	<p>Mongetes seques guisades amb verdures Truita de patata amb amanida Fruita</p>	<p>Crema de pastanaga i poma Paella d'arròs de peix logurt natural</p>
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
<p>Espirals amb salsa de formatge Filet de lluç al forn a la llimona amb pastanaga ratllada Fruita</p>	<p>Cigrons guisats amb bledes Pernilets de pollastre a l'allet amb xampinyons Fruita</p>	<p>Arròs amb tomàquet Truita paisana amb amanida Fruita</p>	<p>Verdura del temps Macarrons a la bolonyesa Amanida logurt de llimona</p>	<p>Patates guisades amb verdures Peix fresc amb amanida Fruita</p>
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
<p>Arròs tres delícies (ou, pastanaga, pèsols) Filet de fogueon al forn amb amanida Fruita</p>	<p>Cigrons guisats amb verdures Ous durs al forn amb beixamel Fruita</p>	<p>Brou de pollastre amb fideus Estofat de gall dindi amb patates panadera al forn Fruita</p>	<p>Mongetes seques guisades amb verdures Llom de bacallà arrebossat amb amanida Fruita</p>	<p>Crema de moniato i carbassa Pizza casolana Amanida Pa de pessic</p>

*Inclou el pa diari

Són productes ecològics certificats i de proximitat:

Totes les verdures, hortalisses, fruites, vedella, porc(els llibrets no), iogurt, tomàquet conserva, pasta, arròs, farina, llentia, cigró, sucre, llet, oli d'oliva verge extra, oli de gira-sol alt oleic i sal.

La varietat de peix fresc serà: Seitons, sardines, maires...

El iogurt es a doll (format gran).



Aquest menú ha estat supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Nº de col·legiat 7255.

