




DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Arròs amb tomàquet Truita de formatge amb pastanaga ratllada Fruita	Espaguetis amb salsa de xampinyons Filet de lluç al forn amb amanida Fruita	Trinxat de col, patata i bacó Escalopa de gall dindi amb amanida logurt natural	Llenties guisades amb verdures Filet de bacallà amb tomàquet Fruita	Crema de moniato i bròquil Pastís de carn amb amanida Fruita
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Macarrons amb salsa de porros i pernil serrà Filet de palometa al forn amb amanida Fruita	Mongetes seques guisades amb verdures Pernilets de pollastre al forn amb amanida Fruita	Sopa de peix amb arròs Hamburguesa de conill al forn amb patates fregides Fruita	Cigrons guisats amb verdures Truita d'espínacs amb pastanaga ratllada Fruita	Crema de carbassa Peix fresc amb amanida logurt natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Arròs tres delícies (ou, pastanaga, pernil dolç) Daus de pollastre rostits amb amanida Fruita	Espirals a la napolitana Rodó de vedella amb amanida Fruita	Patates guisades amb verdures Daus de gall dindi amb xips casolanes de verdures Fruita	Crema de verdures Fideus a la cassola de peix logurt natural	Llenties guisades amb verdures Truita d'alls tendres amb pastanaga ratllada Fruita
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Mongetes seques guisades amb verdures Filet de fogoner al forn amb amanida Fruita	Crema de pastanaga i formatge amb crostons Cuscús de pollastre amb verdures Fruita	Arròs amb tomàquet Filet de gallineta a l'andalusa amb amanida Fruita	Cigrons guisats amb bledes Truita paisana amb amanida Fruita	Sopa de pollastre Salsitxes de porc al forn amb puré de patata casolà logurt de llimona
DILLUNS 30				
Espaguetis a la carbonara Ous durs amb tomàquet i tonyina Fruita				

Són productes ecològics certificats i de proximitat:

Totes les verdures, hortalisses, fruites, vedella, porc (els llibrets no), iogurt, tomàquet conserva, pasta, arròs, farina, lletia, 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).

***Inclou el pa diari**

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.

