



DILLUNS 31 MAIG		DIMARTS 1		DIMECRES 2		DIJOUS 3		DIVENDRES 4	
<p>Amanida de pasta Filet de palometa al forn amb pastanaga ratllada Fruita</p>		<p>Verdura del temps Cigrons guisats amb verdures Fruita</p>		<p>Arròs amb tomàquet Daus de pollastre guisats amb amanida logurt natural</p>		<p>Crema de verdures Fricandó de vedella rostit amb patates fregides Fruita</p>		<p>Llenties guisades amb verdures Truita de carbassó amb tomàquet natural Fruita</p>	
DILLUNS 7		DIMARTS 8		DIMECRES 9		DIJOUS 10		DIVENDRES 11	
<p>Arròs amb verduretes Filet de maira a l'andalusa amb amanida Fruita</p>		<p>Amanida russa Hamburguesa de vedella al forn amb tall de formatge Fruita</p>		<p>Mongetes seques guisades amb verdures Pernilets de pollastre al forn amb amanida Fruita</p>		<p>Macarrons amb salsa de xampinyons Truita de patata amb tomàquet natural logurt de plàtan</p>		<p>Crema freda de pastanaga amb crostons Fideuà amb all i oli Fruita</p>	
DILLUNS 14		DIMARTS 15		DIMECRES 16		DIJOUS 17		DIVENDRES 18	
<p>Amanida d'arròs Filet de lluç al forn amb pastanaga ratllada Fruita</p>		<p>Mongetes seques guisades amb verdures Truita paisana amb amanida Fruita</p>		<p>Espaguetis a la napolitana Escalopa de gall dindi amb amanida logurt natural</p>		<p>Cigrons guisats amb verdures Salsitxes de porc al forn amb tomàquet i puré de patata natural Fruita</p>		<p>Vichysoisse de porros Paella d'arròs de peix Fruita</p>	
DILLUNS 21		DIMARTS 22		<p>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). Inclou el pa diari.</p>					
<p>Mongetes seques amb verdures Ous durs al forn amb tomàquet i tonyina Fruita</p>		<p>Crema freda de carbassó Pizza casolana Gelat</p>							



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. N° de col·legiat 7255.

