



DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
<p>Arròs amb tomàquet Truita de calçots amb amanida Fruita</p>	<p>Minestra de verdura Estofat de gall dindi amb amanida logurt natural</p>	<p>Mongetes seques guisades amb verdures Llom de bacallà amb salsa de porros i pastanaga ratllada Fruita</p>	<p>Sopa de pollastre amb fideus Fricandó de vedella amb patata al caliu Fruita</p>	<p>Crema de verdura amb crostons Llenties guisades amb arròs Fruita</p>
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
<p>Macarrons amb salsa de xampinyons Hamburguesa de pollastre al forn amb tall de formatge Fruita</p>	<p>Verdura del temps Mongetes seques guisades amb verdures Fruita</p>	<p>Arròs tres delícies (ou, pastanaga, pèsol) Escalopa de gall dindi amb amanida logurt natural</p>	<p>Cigrons guisats amb verdures Truita d'espínacs amb amanida Fruita</p>	<p>Crema de carbassa Peix fresc i de proximitat amb amanida Fruita</p>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
<p>Espaguetis amb salsa de formatge Filet de lluç al forn amb amanida Fruita</p>	<p>Patates guisades amb verdures Pernilets de pollastre a l'allet amb amanida Fruita</p>	<p>Crema de cigrons i verdures Truita paisana amb pastanaga ratllada Fruita</p>	<p>Verdura del temps Paella d'arròs de peix logurt natural</p>	<p>Sopa de peix Botifarra de porc al forn amb mongetes seques Fruita</p>
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
<p>Crema de pastanaga i poma Llenties guisades amb verdures Fruita</p>	<p>Arròs amb tomàquet Filet de palometa al forn amb amanida Fruita</p>	<p>Minestra de verdura Daus de pollastre rostits amb cuscús Fruita</p>	<p>Mongetes seques guisades amb verdures Ous durs amb beixamel i amanida Fruita</p>	<p>Espirals a la napolitana Llibrets de llom casolans amb amanida logurt de plàtan</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.

