



DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Festiu	MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) CROQUETES DE POLLASTRE XAMPINYONS SALTEJATS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS FREGIT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i champinyons) BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn, amb ceba i pebre vermell) AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ (patata i ceba) MACARRONS A LA BOLONYESA (100% VEGETALS) JULIANA D' ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) PEIX FRESC DE MERCAT DAUS DE PATATES NATURALS IOGURT
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
ESPAGUETIS AMB CREMA DE XAMPINYONS LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) AMANIDA DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES POLLASTRE EN ESCABETX (ceba, pebre vermell, vinagre, alls i llorer) AMANIDA TROPICAL (enciam, cranc, olives IOGURT	MONGETES SEQUES ESTOFADES (mongeta, pastanaga i pebrot vermell) BACALLÀ AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASOLANA ALBERGINIES A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀQUET (sofregit casolà) TRUITA DE PATATA, CARBASSÓ I CEBAS (100% VEGETAL) AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (crema de porros i patates) CANELONS DE CARN GRATINATS TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
MONGETA TENDRA I PASTANAGA BULLIDES HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS CARBASSÓ A LA PLANXA IOGURT	MACARRONS ROSSINI (salsa de tomàquet CASOLANA i beixamel) POLLASTRE AMB SALSAS DE LLIMONA AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA D'ARRÒS (daus de tomàquet, olives verdes i pinya) PEIX FRESC DE MERCAT AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	PATATA.PASTANAGA I BRÒQUIL BULLIT PIZZA CASOLANA DE PERNIL (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) JULIANA D' ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
	ENSALADILLA RUSSA ESTOFAT DE SÍPIA XAMPINYONS SALTEJATS FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA D'ESPIRALS (tomàquet, olives negres, blat de moro i orenga) LLOM A LA PLANXA AMB SALSAS "CHIMICHURRI" (salsa opcional) AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) CIGRONS AMB ESPINACS ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT FRUITA DEL TEMPS	PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES LLUÇ A LA PLANXA AMANIDA TROPICAL (enciam, cranc, olives FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 30	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
Festiu	Festiu			

Recomanació Sopars

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Festiu	PURÉ DE VERDURES LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS	GASPATXO PIT DE GALL D'INDI A LA PIZZAIOLA FRUITA DEL TEMPS	HUMMUS CASOLÀ AMB "DIPS" DE VERDURES TRUITA A LA FRANCESA IOGURT	COL-I-FLOR AMB BEIXAMEL DE CEPES BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
GRAELLA DE VERDURES BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA AMB ESPINACS SALTEJADES AMB BACÓ TONYINA AMB SAMFAINA FRUITA DEL TEMPS	CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL·LITZADA CANYA DE LLOM RUSTIDA IOGURT	BRÒQUIL GRATINAT AMB FORMATGE PIT DE GALL D'INDI A LA CREMA DE MOSTASSA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA VARIADA PA AMB TOMÀQUET AMB PERNIL CUIT MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
AMANIDA D'ESPIRALS (tomàquet, olives negres, blat de moro i orenga) LLUÇ A LA MARINERA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA "A LA TEVA MIDA" LLOM ADOBAT A LA PLANXA IOGURT	ESPINACS GRATINATS LLOM DE SALMÓ AL PAPILLOTTE FRUITA DEL TEMPS	GASPATXO GALL D'INDI A LES FINES HERBES FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE MONGETES SEQUES (tonyina, pastanaga ratllada i tomàquet) SÍPIA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
CARBASSÓ AMB PATATES GRATINATS AMB FORMATGE LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ BROQUETA DE FRUITA VARIADA	HUMMUS CASOLÀ AMB "DIPS" DE VERDURES XAI A LA PLANXA IOGURT BEGUT	CREMA FREDA DE MELÓ AMB ENCENALLS DE PERNIL TONYINA AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB BRÒQUIL PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I PEBROT VERD FRUITA DEL TEMPS	GRAELLADA DE VERDURES BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 30	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
Festiu	Festiu			

Necessitats Alimentàries Especials

- | | | | |
|------------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Mandonguilles casolanes de peix | 18. Salsa napolitana | 35. Sense api | 52. Pasta s/ou |
| 2. Vedella a la planxa | 19. Salsa napolitana | 36. Arròs amb verdures | 53. Verdura bullida amb patates |
| 3. Macarrons s/gluten | 20. Vedella a la planxa | 37. Pasta i salsa s/gluten | 54. Menestra de verdures |
| 4. Pasta s/ou i s/formatge | 21. Menestra de verdures | 38. Pasta sense ou | 55. Vedella a la planxa |
| 5. Sense formatge | 22. Vedella a la planxa | 39. Macarrons a la napolitana | 56. Mandonguilles casolanes de peix |
| 6. Sense formatge | 23. Truita de blat de moro de patata i ou | 40. Macarrons a la napolitana | 57. Vedella a la planxa |
| 7. Croquetes s/gluten | 24. Sense làctics | 41. Salsa sense gluten | |
| 8. Pollastre arrebossat | 25. Sense làctics | 42. Llom a la planxa | |
| 9. Pollastre arrebossat | 26. Canelons s/gluten | 43. Pizza sense gluten | |
| 10. Pollastre a la planxa | 27. Pasta s/ou i sense formatge | 44. Sense formatge | |
| 11. Pasta sense gluten | 28. Canelons d'espínacs | 45. Sense formatge | |
| 12. Pasta sense ou | 29. Pasta amb tomàquet i tonyina | 46. Pizza de tonyina | |
| 13. Macarrons a la napolitana | 30. Pasta amb tomàquet i tonyina | 47. Sense ou ni maionesa | |
| 14. mongeta tendra amb patata | 31. Pasta gratinada | 48. Sense tonyina | |
| 15. Llom a la planxa | 32. Pasta gratinada | 49. Sense maionesa ni pèsols | |
| 16. Pasta sense gluten | 33. Pasta gratinada | 50. Estofat de vedella | |
| 17. Pasta sense ou | 34. Hamburguesa de peix | 51. Pasta s/gluten | |

EL DIA 23 HI HAURÀ MENÚ ESPECIAL PER LA DIADA DE SANT JORDI:

1r PLAT: Arròs de Sant Jordi
 2n PLAT: Pernillets de drac amb daus de patates
 POSTRES: Gelat de roses

Tota la fruita i la verdura és de proximitat.
 El tipus i l'elaboració del peix fresc, varia segons la disponibilitat al mercat. Un dia a la setmana el menú és sense proteïna animal.

PRODUCTES ECOLÒGICS:

El iogurt, tota la pasta seca i l'arròs (blanc i integral), la llegum seca (llenties, cigrons i mongetes), la sal, la farina, el pa ratllat i la mel.

"Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT001048)"

