



DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES 1
				BRÒQUIL GRATINAT AMB FORMATGE 1 2 POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ALBERGÍNIES A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
ESPAGUETIS AMB CREMA DE XAMPINYONS 3 4 5 6 LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) 7 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) GELAT	MONGETES SEQUES ESTOFADES (mongeta, pastanaga i pebrot vermell) BACALLÀ AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASOLANA 8 ALBERGÍNIES A LA PLANXA 9 FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀQUET (sofregit casolà) TRUITA DE PATATA, CARBASSÓ I CEBA (100% VEGETAL) 10 AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	VICHYSSEOISE (crema de porros i patates) 11 12 CANELONS DE CARN GRATINATS 13 14 16 17 15 18 19 20 TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
MONGETA TENDRA I PASTANAGA BULLIDES HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA 21 AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS 22 CARBASSÓ A LA PLANXA 23 IOGURT	MACARRONS ROSSINI (salsa de tomàquet CASOLANA i beixamel) 24 25 26 27 POLLASTRE AMB SALSAS DE LLIMONA 28 AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA D'ARRÒS INTEGRAL (daus de tomàquet, olives verdes i pastanaga) PEIX FRESC DE MERCAT 29 AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	PATATA.PASTANAGA I BRÒQUIL BULLIT PIZZA CASOLANA DE PERNIL (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) 30 31 32 33 JULIANA D' ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
ARRÒS TRES DELÍCIES (pastanaga, blat de moro i truita) 34 LLOM A LA PLANXA AMB SALSAS "CHIMICHURRI" (salsa opcional) AMANIDA TROPICAL (enciam, cranc, olives) FRUITA DEL TEMPS	ENSALADILLA RUSSA 35 36 37 ESTOFAT DE SIPIA 38 XAMPINYONS SALTEJATS FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) CIGRONS AMB ESPINACS 39 ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT FRUITA DEL TEMPS	PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES LLUÇ A LA PLANXA 40 AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA 41 FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29

Recomanació Sopars

DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES 1
				CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL·LITZADA LLOM ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
GRAELLA DE VERDURES BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) TRUITA DE PATATES FRUITA DEL TEMPS	CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL·LITZADA CANYA DE LLOM RUSTIDA IOGURT	COL-I-FLOR GRATINADA AMB BEIXAMEL I FORMATGE GALL D'INDI A LES FINES HERBES FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA VARIADA PA AMB TOMÀQUET AMB PERNIL CUIT MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
AMANIDA D'ESPIRALS (tomàquet, olives negres, blat de moro i orenga) LLUÇ A LA MARINERA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA "A LA TEVA MIDA" SALMÓ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) FRUITA DEL TEMPS	ESPINACS BULLITS AMB PATATES LLOM ADOBAT A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	GASPATXO PIT DE GALL D'INDI ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) IOGURT	GNOCCHI A LA NAPOLITANA HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
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	LLACETS PRIMAVERA 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 TRUITA DE FORMATGE FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29

Necessitats Alimentàries Especials

- | | | |
|---|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. Bròquil bullit | 18. Pasta gratinada | 35. Sense ou ni maionesa |
| 2. Bròquil bullit | 19. Pasta gratinada | 36. Sense tonyina |
| 3. Pasta sense gluten | 20. Pasta gratinada | 37. Sense maionesa ni pèsols |
| 4. Pasta sense ou | 21. Hamburguesa de peix | 38. Estofat de vedella |
| 5. Salsa napolitana | 22. Sense api | 39. Verdura bullida amb patates |
| 6. Salsa napolitana | 23. Arròs amb verdures | 40. Menestra de verdures |
| 7. Vedella a la planxa | 24. Pasta i salsa s/gluten | 41. Vedella a la planxa |
| 8. Menestra de verdures | 25. Pasta sense ou | 42. Pasta s/gluten |
| 9. Vedella a la planxa | 26. Macarrons a la napolitana | 43. Pasta s/ou |
| 10. Truita de blat de moro de patata i ceba | 27. Macarrons a la napolitana | |
| 11. Sense làctics | 28. Salsa sense gluten | |
| 12. Sense làctics | 29. Llom a la planxa | |
| 13. Canelons s/gluten | 30. Pizza sense gluten | |
| 14. Pasta s/ou i sense formatge | 31. Sense formatge | |
| 15. Canelons d'espínacs | 32. Sense formatge | |
| 16. Pasta amb tomàquet i tonyina | 33. Pizza de tonyina | |
| 17. Pasta amb tomàquet i tonyina | 34. Sense truita | |

EL DIA 22 HI HAURÀ MENÚ ESPECIAL AMB MOTIU DE FI DE CURS

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 (CAT001111)"

