

	DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
	3		4		5		6		7	
Primer plat:	Crema de pastanaga (pastanaga , patata, porro , ceba, tomàtiga)	2	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col)	0	Arròs de peix (amb brou de gerret i morrala)	4, 5, 9	Ensalada mixta amb ou bollit (lletuga , tomàtiga, pastanaga , blat de moro)	3	Sopa sofregida	1
Segon plat:	Lluç a la planxa	4	Frit de matances (amb carn de pollastre i llom de porc)	0	Truita francesa	3	Filet de peix arrebossat (gallineta)	1,3, 4	Pollastre rostit al forn	0
Guarnició:	amb arròs blanc	0	amb patates i prebe vermell	0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa)	0	amb patates al forn	0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives)	0
Postre:	Fruita		Fruita		Fruita		Iogurt		Fruita	
Sopars:	Bollit de pollastre amb verdures		Nuggets de peix amb amanida		Lluç a la planxa amb arroj blanc		Piteres de pollastre amb verdures a la planxa		Ous a la planxa amb pamboli	
	10		11		12		13		14	
Primer plat:	Amanida de ciurons (amb tomàtiga, pebre, cogombre, olives)	0	Arròs tres delícies (pastanaga , pèsols ,ceba, pernil dolç, truita francesa)	3, 8	Crema de carabassó (patata, porro , ceba, carabassó)	2	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , colflori)	0	Macarrons amb salsa de tomàtiga	1
Segon plat:	Piteres de pollastre a la planxa	1, 3	Calamar amb ceba	9	Pizza casolana de tonyina	1,2, 4	Truita de patata i ceba (ous)	3	Mussola al forn	4
Guarnició:	amb patates fregides	0	amb patates guisades	0			amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa)	0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives)	
Postre:	Fruita		Fruita		Fruita		Fruita		Iogurt	
Sopars:	Ous amb tomàtiga		Lluç a la jardinera		Salmó a la planxa amb arroj blanc		Truita francesa amb tomàtiga trempada		Pizza casolana "prosciutto"	
	17		18		19		20		21	
Primer plat:	Sopa d'estrelles amb brou de pollastre i verdures	1	Ciurons cuinats (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes, col)	0	Arròs brut	0	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga , espinacs , ceba, porro)	2	Mongetes pintes cuinades (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col)	0
Segon plat:	Bollit de verdures amb tonyina	4	Lluç a la marinera	2, 4, 5, 9	Truita de formatge (ou)	2, 3	Piteres de pollastre al curry	0	Hamburguesa al forn	1,2,3,8,10, 12
Guarnició:	amb patata, pastanaga , colflori , mongetes verdes	0	amb patata bollida i pèsols	0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa)	0	amb arròs blanc	0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives)	0
Postre:	Fruita		Fruita		Fruita		Fruita		Fruita	
Sopars:	Calamar amb verdures i pa		Sopa		Bollit de verdures i ou		Hamburguesa de tonyina amb amanida		Pamboli amb pernil salat	
	24		25		26		27			
Primer plat:	Ensalada mixta de tonyina (lletuga , tomàtiga, pastanaga , blat de moro)	4	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro)	1, 2	Fideuà mixta	1,4, 5,9	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , colflori)	0		
Segon plat:	Arròs bolonyesa	0	Pollastre rostit	0	Truita francesa	3	Filet de peix arrebossat (gallineta)	1,3, 4		
Guarnició:			amb patates al forn	0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives)	0	amb patates al forn	0		
Postre:	Fruita		Fruita		Fruita		Iogurt			
Sopars:	Truita de carabassó		Trempó amb tonyina i pa		Pepito de pollastre		Pamboli amb formatge tendre			

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

0: No conté al·lèrgens	5: Marisc	10: Sulfits
1: Gluten	6: Fruits secs	11: Mostassa
2: Llet i lactis	7: Àpid	12: Sèsam
3: Ous	8: Soja	13: Cacauets
4: Peix	9: Mol·luscs	14: Tramussos

Plat ecològic
Producte de proximitat
Producte de temporada
Producte de temporada i proximitat

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.
Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de gira-sol alto oleïc.
Els iogurts contenen una quantitat de sucre inferior a 12,3 g/100 ml.
Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.
Dietista: M^a Magdalena Bonnin Lliteras