

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3 Macarrons amb sofregit de tomàquet i formatge ratllat

Lluç al forn amb salsa de verdures

Fruita del temps

4 Crema de carbassa amb oli d'oliva

Arròs a la cassola amb pollastre, pebrot i rap

Fruita del temps

5 **Arròs saltat amb verdures**

Truita d'albergínia amb enciam i poma

logurt ecològic

6 **Mongeta tendra saltada amb pernil serrà**

Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet amanit

Fruita del temps

7 **FESTIU LLIURE DISPOSICIÓ**

10 **Mongeta tendra amb patata i oli d'oliva**

Truita a la francesa amb enciam i blat de moro

Fruita del temps

11 Arròs amb sofregit de tomàquet

Rostit de gall dindi amb enciam i cogombre

Fruita del temps

12 Crema de coliflor amb crostons i oli d'oliva

Espaguetis a la carbonara amb bacó i crema de llet

Fruita del temps

13 **Patates estofades amb ceba, pastanaga i pebrot**

Bacallà arrebossat amb enciam i taronja

logurt ecològic

14 Mongeta tendra, patata i pastanaga amb oli d'oliva

Pernilets de pollastre al forn amb enciam i tomàquet

Fruita del temps

17 **Arròs tres delícies amb blat de moro, gambetes i pastanaga**

Truita de patates i ceba amb enciam i remolatxa

Fruita del temps

18 **Puré de patates**

Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro

logurt ecològic

19 Sopa d'au amb pasta

Mandonguilles de vedella amb sofregit de tomàquet

Fruita del temps

20 Crema de verdures amb oli d'oliva

Lluç al forn amb verdures saltades

Fruita del temps

21 **Mongeta tendra amb patata i oli d'oliva**

Gall dindi arrebossat amb enciam i cogombre

Fruita del temps

24 Espirals amb crema d'espinacs

Bacallà al forn amb samfaina de tomàquet, ceba i pebrot

Fruita del temps

25 Bròquil, moniato, col i patata amb oli d'oliva

Hamburguesa de porc a la planxa amb enciam i cogombre

Fruita del temps

26 **Puré de patates**

Contraçuixa de pollastre al forn amb tomàquet amanit

logurt ecològic

27 Arròs saltat amb verdures de la temporada

Truita de formatge amb enciam i tomàquet

Fruita del temps

28 Crema de carbassó amb oli d'oliva

Gall dindi a la planxa amb enciam i blat de moro

Fruita del temps

Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats.

Prioritzem el consum de fruita i verdura de temporada i de proximitat.

Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.

Menú supervisat per Laia Navarro (col·legiada CAT-000031), diplomada en Nutrició i Dietètica Humana.

