

DILLUNS

2 **Pasta*** amb sofregit de tomàquet i formatge ratllat

Lluç al forn amb salsa de verdures

Fruita del temps

DIMARTS

3 Crema de carbassa amb oli d'oliva

Arròs a la cassola amb pollastre, pèsols i rap

Fruita del temps

DIMECRES

4 Cigrons estofats amb porro, pastanaga, pebrot i xoriço

Truita de carbassó amb enciam i poma

logurt ecològic

DIJOUS

5 Pèsols saltats amb pernil serrà

Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet amanit

Fruita del temps

DIVENDRES

6 Mongeta tendra amb patata i oli d'oliva

Fricandó de vedella amb prunes

Fruita del temps

9 **Mongetes seques saltades amb pernil**

Truita a la francesa amb enciam i blat de moro

logurt ecològic

10 Arròs integral **ECO** amb sofregit de tomàquet

Rostit de gall dindi amb rodanxes de cogombre

Fruita del temps

11 Crema de coliflor amb oli d'oliva (**sense crostons**)

Pasta* a la carbonara amb bacó i crema de llet

Fruita del temps

12 Patates estofades amb porro, pastanaga i pebrot

Salmó al forn amb salsa

Fruita del temps

CARNAVAL

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

Pernilets de pollastre al forn amb hummus casolà de cigrons

Fruita del temps

16 **FESTIU LLIURE DISPOSICIÓ**

17 Arròs tres delícies

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

Fruita del temps

18 Crema de verdures amb oli d'oliva

Lluç al forn amb verdures saltades

Fruita del temps

19 Sopa d'au amb **pasta***

Mandonguilles de vedella amb sofregit de tomàquet*

Fruita del temps

20 Cigrons amb tomàquet

Gall dindi arrebossat* amb tomàquet amanit

logurt ecològic

23 **Pasta*** amb crema d'espinacs

Truita de patates i ceba amb tomàquets xerris

Fruita del temps

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

Hamburguesa de porc a la planxa* amb rodanxes de cogombre

Fruita del temps

25 **Mongetes seques saltades amb all i julivert**

Pollastre al curri amb xampinyons

logurt ecològic

26 Arròs saltat amb verdures de la temporada

Sardines enfarinades* amb pastanaga i blat de moro

Fruita del temps

27 Crema de carbassó amb oli d'oliva

Estofat de gall dindi amb salsa*

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.

* Producte sense gluten

