



## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

<p style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">festa</p>	<p>1P ESPINACS A LA CATALANA ( 1, 5, 8, 9, 10, 11 )</p> <p>2P MANDONGUILLES DE PEIX ( 1, 3, 4, 7, 9, 12, 14 )</p> <p>GU JARDINERA S/PÈSOLS</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P FIDEUÀ DE VERDURES AMB ALL-I-OLI (opcional) ( 1, 3, 12 )</p> <p>2P BASTONETS DE POLLASTRE ARREBOSSATS ( 1, 3 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P BRÒQUIL AMB PASTANAGUES BULLIDES</p> <p>2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 )</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P RISOTTO DE BOLETS I CARBASSA ( 3, 7, 9 )</p> <p>2P ESTOFAT DE GALL DINDI ( 12 )</p> <p>GU CUSCÚS ( 1, 6 )</p> <p>PO COMPOTA DE POMA</p>
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p>1P FUSSILIS SALTEJATS AMB HERBES AROMÀTIQUES ( 1, 3, 7, 9, 10, 11 )</p> <p>2P TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ, PATATA Y CEBA ( 3 )</p> <p>GU PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P PATATES ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet)</p> <p>2P CROQUETES GOURMETS DE CARN D'OLLA ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 14 )</p> <p>GU AMANIDA DE SOJA (pastanaga, brots de soja i blat de moro) AMB VINAGRETA D'ORENGA ( 6, 12 )</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (cebada, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons)</p> <p>2P LLUÇ AL FORN (cebada i tomàquet natural) ( 4 )</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P SOPA DE PEIX AMB PISTONS ( 1, 4, 9, 10, 11 )</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN (cebada i tomàquet natural) ( 12 )</p> <p>GU PATATES FREGIDES</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P CREMA DE PORROS, PATATA I PASTANAGA</p> <p>2P PIZZA CASOLANA DE VERDURES (salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, ceba, carbassó, xampinyons i olives) ( 1, 7 )</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>
<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<p>1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES</p> <p>2P CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>GU TOMÀQUET AL FORN</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P ARRÒS CINC DELÍCIÉS (gall d'indi fumat, blat de moro, truita i pastanaga) ( 3, 6 ) S/PÈSOLS</p> <p>2P BASTONETS DE LLUÇ CASOLANS ( 1, 3, 4 )</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P FIDEUÀ MARINERA AMB SÍPIA (fumet i sofregit casolà) AMB ALL I OLI (opcional) ( 1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 14 ) s/pèsols</p> <p>2P SALSITXES DE PORC A LA PLANXA ( 6, 12 )</p> <p>GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D'OLIVA</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P ARRÒS BLANC AMB ORENGA</p> <p>2P ESTOFAT DE GALL DINDI ( 12 )</p> <p>GU CUSCÚS ( 1, 6 )</p> <p>PO COMPOTA DE POMA</p>	<p>1P CREMA DE VERDURES</p> <p>2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
<p>1P MAC &amp; CHEESE (galets gratinats amb formatge) ( 1, 3, 7 )</p> <p>2P BASTONETS DE LLUÇ CASOLANS ( 1, 3, 4 )</p> <p>GU AMANIDA DE MESCLUM, OLIVES VERDES I REMOLATXA</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P CREMA DE CARBASSÓ (amb ceba, porro i patata)</p> <p>2P PIT DE GALL DINDI A LA PLANXA AMB VINAGRETA DE LLIMONA ( 12 )</p> <p>GU TIRES DE PEBROT VERMELL</p> <p>PO POMA AL FORN</p>	<p>1P VERDURA DEL TEMPS</p> <p>2P OUS GRATINATS AMB SALSITXES DE TOMÀQUET ( 1, 3, 7 )</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P BROU CASOLÀ AMB GALETS ( 1, 9 )</p> <p>2P HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA ( 6, 12 )</p> <p>GU PATATES XIPS</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (cebada, porro, pastanaga i xampinyons)</p> <p>2P CRESTES DE TONYINA ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAMSVARIATS, PASTANAGA I TOMÀQUET</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
<p>1P PATATES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls i pebrots) ( 1 )</p> <p>2P LLUÇ AL FORN (cebada i tomàquet natural) ( 4 )</p> <p>GU PATATES FREGIDES</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>	<p>1P CREMA DE CARBASSA (patata, ceba i porro)</p> <p>2P LLOM A LES FINES HERBES (amb farigola, julivert i romaní) ( 1, 9, 12 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC ( 6, 7 )</p>			
<b>29</b>	<b>30</b>			
<p><b>AL·LÈRGENS:</b></p> <p>Gluten (1)</p> <p>Crustacis (2)</p> <p>Ous (3)</p> <p>Peix (4)</p> <p>Carabuts (5)</p> <p>Soja (6)</p> <p>Llet (7)</p> <p>Fruits Secs (8)</p> <p>Api (9)</p> <p>Mostassa (10)</p> <p>Llavors de sèsam (11)</p> <p>Sulfits (12)</p> <p>Tramussos (13)</p> <p>Molluscs (14)</p>				

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)

