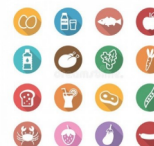
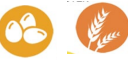


DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
1.Ensalada de temporada variada 2.Canelons de carn amb salsa de beixamel 	1.Cigrons guiats amb sofrit casolà de verdures, col i patata/arròs 2.Truita francesa amb tomàtic laminat 	1.Ensalada de temporada variada amb blat d'indi 2.Paella mixta (carn de pollastre i porc, pèssols i sèpia) 	1.Brou de pollastre amb pasta 2.Perol al forn de peix amb patata 	1.Puré d'hortalisses de temporada (porro o verdures variades amb ceba i patata) 2.Cuixetes de pollastre al forn amb lletuga d'acompanyament
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
FESTIU	1.Arròs caldós de peix variat km 0 2.Truita de verdures de temporada amb tomàtic laminat 	1.Puré de llegum (mescla de llegums seques) 2.Peix (lluç) arrebossat amb verdures campestres d'acompanyament 	1.Ensalada de temporada variada amb pastanaga 2. Macarrons amb salsa sofrit casolana i tonyina 	1.Panaderes de verdures (pèsols, pastanaga, patata , ou dur) 2.Pollastre al curri amb arròs integral d'acompanyament 
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
1.Brou de pollastre amb patata 2. Cuixetes de pollastre, patata bullida amb salsa de tomàtic casolana	1.Laminat de tomàtic amb formatge tendre i olives 2.Paella de verdures i peix 	1.Mongeta blanca guiada amb arròs i col 2.Truita francesa amb verdures campestres 	1.Ensalada de temporada variada 2.Espagueti amb salsa carbonara casolana 	1.Plat combinat: hamburguesa de vedella, croquetes de pollastre , ensalada variada i patates fregides 
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL

- Fruita i hortalises (crues i cuites) , segons el calendari pagès agroecològic (local, ecològic, extensiu i de temporada)
- Ensalades i guarnicions crues: combinació de lletuga, tomàtic , pastanaga, raveguins, betarrave, blat d'indi , olives)
- Postres : 5 dies de fruita de temporada
- Aigua natural per beure i pa integral de guarnició
- Coccions amb oli d'oliva o de girasol alt oleic ; trempats amb oli d'oliva verge



Al·lèrgies o intoleràncies alimentàries : Al servei de menjador disposem d'informació sobre els al·lèrgens que conté cada producte

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
Frittata (truita) de verdures i formatge fresc amb tros de pa integral d'acompanyament 	Sopa de pollastre tipo brou amb fideus integrals 	Hamburguesa casolana saludable de tonyina i bròquil amb pa integral 	Crema de carbassa i pastanaga amb 2 ous durs i crostons de pa integral 	"Fajita" integral tipo pizza amb tomàquet natural, mozzarella, tonyina o gall dindi 
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
FESTIU	Pilotes de pollastre o vedella amb verdures i arròs 	Sopa de verdures : carbassó i pastanaga amb ous dur i fideus integrals 	Xampinyons farcits de pernil amb pa integral d'acompanyament 	Bacallà amb ceba i patata al forn 
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Lluç arrebossat saludable amb flocs de blat de moro i verdures al forn d'acompanyament 	Moniato farcit de carn picada	Pollastre capresse amb tomàquet i mozzarella + patata al forn d'acompanyament 	Truita de moniato o patata al forn amb puré de pastanaga d'acompanyament 	"Fajita" integral amb tonyina i samfaina de verdures 
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL

- Fruita i hortalises (crues i cuites) , segons el calendari pagès agroecològic (local, ecològic, extensiu i de temporada)
- Ensalades i guarnicions crues: combinació de lletuga, tomàtic , pastanaga, raveguins, betarrave, blat d'indi , olives)
- Postres : 5 dies de fruita de temporada
- Aigua natural per beure i pa integral de guarnició
- Coccions amb oli d'oliva o de girasol alt oleic ; trempats amb oli d'oliva verge



Al.lèrgies o intoleràncies alimentàries : Al servei de menjador disposem d'informació sobre els al.lergògens que conté cada producte