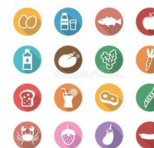


DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
			1.Ensalada de temporada variada amb tonyina 2.Canelons de carn 	1.Saltejat d'arròs amb verdures 2.Ous durs amb salsa de tomàtic casolana i patata bullida d'acompanyament 
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1.Brou de pollastre amb pasta 2.Estofat de pollastre, verdures variades i patata d'acompanyament 	1.Ensalada de temporada variada 2.Espaguetis amb salsa de sofrit casolana 	1.Cigrons guiats amb sofrit casolà de verdures, col i patata/ arròs 2.Peix (lluç) al forn amb salsa verda casolana i mongetes verdes 	1.Arròs caldós de peix variat KM 0 2. Truita de bròquil amb lletuga d'acompanyament  	1.Bullit tricolor trempat (patata, pastanaga i mongeta verda) 2.Broqueta de pollastre amb tomàtic d'acompanyament
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1.Panadera de patata , pastanaga, pèsols , ou dur, sofrit 2. Perol al forn de peix (lluç) amb patata 	1.Ensalada de temporada variada 2.Pastís de carn  	1.Crema de carabassa (amb ceba i patata) 2.Ous durs amb beixamel i arròs blanc d'acompanyament   	1.Mongeta blanca guiada amb arròs i col 2.Pilotes amb salsa de tomàtic casolanes amb lletuga d'acompanyament	1.Ensalada de temporada amb pastanaga ratllada 2.Paella de peix (lluç, sepia, pèsols) 
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1.Puré de porros, amb ceba i patata 2.Peix arrebossat amb verdures campestres al forn  	1.Llenties guiades amb sofrit 2.Cuixetes de pollastre amb salsa de pastanaga i lletuga d'acompanyament	1.Ensalada de temporada variada amb pipes 2.Macarrons a la boloñesa  	1. Brou de pollastre amb pasta 2.Lluç amb salsa de sofrit i arròs integral  	1.Suc de peix 2.Truita de patata amb tomàtic d'acompanyament  

- 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 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
			Crema de porro i pera amb 2 ous durs i crostons de pa integral  	Pollastre amb all i julivert + xampinyons i arròs
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 15	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Lluç / llenguat amb alls + menestra de verdures i patata bullida 	Sopa de pollastre , porro, pastanaga amb fideus 	Truita de moniato o bastons de moniato amb ou planxa 	Pollastre amb poma i moniato al forn	Rotllets d'oblees d'arròs amb verdures
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Albergínia al forn tipus pizza amb ou amb pa integral d'acompanyament  	Sopa de ceba amb pa i formatge  	Cuixetes de pollastre amb carbassó i xampinyons amb puré de patata 	Truita de tonyina i espinacs amb pa integral d'acompanyament  	"Fajita" amb alvocat, formatge crema + ou planxa  
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Pollastre amb salsa de xampinyons i arròs	Salmó amb porro o ceba i arròs 	Truita d'albergínia i xerries rostits + pa integral  	Lasanya de mongetes verdes amb bolonyesa i puré de patata	"Fajita "integral amb carn picada, enciam/tomàquet i salsa de iogurt 

- 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