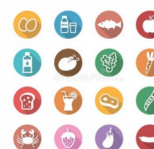


DILLUNS 2 1. Laminat de tomàtic amb formatge tendre i olives 2. Fideuà mixta (carn, pèssols, peix i sèpia) 	DIMARTS 3 1. Cigrons guiats amb sofrit de verdures casolà, patata i col 2. Peix (lluç) as forn amb salsa verda i mongetes verdes 	DIMECRES 4 1. Bullit tricolor trempat (patata, pastanaga i mongeta verda) 2. Pollastre arrebossat amb tomàtic laminat 	DIJOUS 5 1. Brou de carn amb pasta 2. Perol al forn de peix (rap) amb patata 	DIVENDRES 6 1. Arròs blanc amb salsa de tomàtic casolana 2. Truita de verdures de temporada amb lletuga 
DILLUNS 9 1. Ensalada de temporada variada 2. Pastís de peix (lluç) al forn amb sofrit casolà 	DIMARTS 10 1. Puré de carbassó amb ceba i patata 2. Broqueta de pollastre amb tomàtic d'acompanyament 	DIMECRES 11 1. Ensalada de temporada variada amb tonyina 2. Espaguetis amb salsa carbonara 	DIJOUS 12 1. Saltejat d'arròs amb verdures 2. Ous durs amb salsa tomàtic i mongetes verdes 	DIVENDRES 13 1. Llenties guiades amb sofrit casolà de verdures i arròs 2. Croquetes casolanes amb lletuga d'acompanyament 
DILLUNS 16 1. Ensalada de temporada variada 2. Canelons amb salsa de beixamel 	DIMARTS 17 1. Ciurons guiats amb sofrit casolà de verdures, col i patata/arròs 2. Truita francesa amb tomàtic laminat 	DIMECRES 18 1. Ensalada de temporada variada amb blat d'indi 2. Paella mixta (carn de pollastre i porc, pèssols i sèpia) 	DIJOUS 19 1. Puré de d'hortalisses de temporada (porro o verdures variades, amb ceba i patata) 2. Perol al forn de peix (lluç) amb patata 	DIVENDRES 20 1. Brou amb pasta 2. Cuixetes de pollastre al forn amb lletuga d'acompanyament 
DILLUNS 23 1. Bullit tricolor trempat (patata, pastanaga i mongeta verda) 2. Hamburguesa de vadella amb lletuga d'acompanyament 	DIMARTS 24 1. Arròs caldós de peix variat KM 0 2. Truita de verdures de temporada amb tomàtic laminat 	DIMECRES 25 1. Puré de llegum (mescla de llegums seques) 2. Peix (lluç) arrebossat amb verduretes camperes d'acompanyament 	DIJOUS 26 1. FESTIU 	DIVENDRES 27 1. FESTIU

- 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 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
			Carbassa al forn amb espinacs, formatge i ou + moniato al forn 	Pit de pollastre al forn amb espècies i tomàquet al forn amb patata d'acompanyament
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Moniato farcit de carn picada i porro	Sopa de peix amb fideus i trossets del peix blanc dins 	Cuixetes de pollastre al forn amb patata i verdures	"Fajitas" integrals amb tonyina, alvocat, formatge cottage 	Sopa de porro i bacallà. -porrussalda amb patata 
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Ous durs farcits d'humus + pa integral d'acompanyament 	Contra -cuixa de pollastre planxa amb samfaina de verdures i arròs	Amanida d'alvocat amb salmó planxa+ pa integral d'acompanyament 	Pilotes amb salsa de carbassa amb arròs d'acompanyament 	Pastís de peix amb, tomàquet i ou amb pa integral d'acompanyament 
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Menestra de verdures amb ou dur 	Lasanya d'espinacs amb pernil dolç i formatge amb pa d'acompanyament 	Truita de verdures i moniato amb tomàtic d'acompanyament 	FESTIU	FESTIU

- 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