

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

	3	4	5	6	7
<i>Primer plat:</i>	Tallarins amb salsa de bolets 1, 2	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro) 2	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	Arroç brut 0	Amanida de ciurons amb arròs bollit (tomàtiga, ceba, prebe, olives, tonyina, 3, 4 ou bollit)
<i>Segon plat:</i>	Mussola a la planxa 4	Piteres de pollastre arrebossades casolanes al forn 1, 3	Truita de carabassó (ous) 2, 3	Filet de lluç a la planxa 4	Llom metxat 0
<i>Guarnició:</i>	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb patates al forn 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb Trepmpó (tomàtiga, prebe verd, ceba, olives) 0	amb puré de patata i pastanaga al vapor 1
<i>Postre:</i>	Plàtan	Poma	Taronja	Iogurt 2	Nectarina

Sugerència sopars: Truita francesa amb tomàtiga trempada / Lluç a la jardineria / PIZZA casolana "prosciutto" / Pamboli amb formatge tendre / Salmó a la planxa amb arroç blanc

	10	11	12	13	14
<i>Primer plat:</i>	Mongetes pintes cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit) 3	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 4	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga, espinacs, ceba, porro) 2	Ciurons trempats amb tonyina (tomàtiga, pebre verd, ceba) 4
<i>Segon plat:</i>	Truita de patata i ceba (ous) 3	Filet de gallineta (peix blanc) al forn 4	Macarrons amb salsa bolonyesa 1, 2	Tumbet de mussola al forn 4	Piteres de pollastre a la caçadora 0
<i>Guarnició:</i>	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0		amb patata, albergínia, carabassó, tomàtiga, prebe	amb patata bollida i xampinyons 0
<i>Postre:</i>	Freses	Plàtan	Poma	Pruna	Iogurt 2

Sugerència sopars: Calamar amb verdures i pa / Pepito de pollastre / Lluç al forn amb patata i verdura / Bollit de verdures i ou / Sopa

	17	18	19	20	21
<i>Primer plat:</i>	Crema de carabassó (patata, porro, ceba, carabassó) 2	Ous bollits farcits de pernil dolç i amanida (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 3	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla) 4, 5, 9	Sopa (amb brou de pollastre i verdura) 1
<i>Segon plat:</i>	Calamar amb ceba 9	Piteres de pollastre al curry 2	Filet de lluç al forn 4	Truita de formatge (ou) 2, 3	Hamburguesa a la planxa 1, 2, 3, 8, 10 12
<i>Guarnició:</i>	amb patates guisades 0	amb arròs blanc basmati al vapor 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb Trepmpó (tomàtiga, prebe verd, ceba, olives) 0	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) i patates fregides 0
<i>Postre:</i>	Pera	Meló	Plàtan	Iogurt 2	Síndria

Sugerència sopars: Puré de verdures i pollastre / Hamburguesa de tonyina amb amanida / Truita de carabassó / Pamboli amb pernil salat / Trepmpó amb tonyina i pa

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS	
0: No conté al·lèrgens	8: Soja
1: Gluten	9: Mol·luscs
2: Llet i lactis	10: Sulfit
3: Ous	11: Mostassa
4: Peix	12: Sèsam
5: Marisc	13: Cacauets
6: Fruïts secs	14: Tramussos
7: Àpid	

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.
Els menús van acompanyats de pa.
Tots els plats elaborats amb llegums s'utilitza sempre lleguminosa seca.
Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de gira-sol alto oleic.
Totes les ensalades estan amanides amb oli d'oliva.