

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

	1	2	3	4
merit:	Crema de carbassó (patata, <b>porro</b> , ceba, <b>carabassó</b> ) 2	<b>Tallarins</b> amb salsa de bolets 1, 2	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga, <b>tomàtiga</b> , pastanaga, blat de moro) 4	Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb <b>ou</b> bollit) 3
plat:	Aguiat de carn magra de porc 0	Truita francesa ( <b>ous</b> ) 2, 3	Lluç a la mallorquina 4	Salsitxa fresca a la planxa 0
ició:	amb patata i <b>pastanaga</b> bollida 0	amb amanida variada ( <b>lletuga</b> , <b>tomàtiga</b> , blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb patates, <b>espinacs</b> , <b>bledes</b> , grells, pèsols 0	amb amanida campera (patata, ceba, <b>tomàtiga</b> , <b>prebe</b> , olives) 0
tre:	<b>Meló</b>	<b>Poma</b>	<b>Iogurt</b>	<b>Pera</b>
ncia:	Sopa	Lluç al forn amb patata i verdura	Pepito de pollastre	Hamburguesa de tonyina amb amanida

	7	8	9	10	11
merit:	Ciurons trempats amb tonyina ( <b>tomàtiga</b> , <b>pebre verd</b> , ceba) 3	Sopa d'estrelles amb brou de pollastre 1	Crema de pastanaga ( <b>pastanaga</b> , patata, <b>porro</b> , ceba, <b>tomàtiga</b> ) 2	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga, ceba, <b>carabassa</b> , <b>mongetes verdes</b> , col) 0	Arròs amb salsa bolonyesa 2
plat:	Mussola a la planxa 4	Llom a la planxa 0	Bollit de pollastre 0	Filet de lluç arrebossat al forn 4	Truita de <b>carabassó</b> ( <b>ous</b> ) 3
ició:	amb menestra de verdura (patata, <b>pastanaga</b> , <b>mongetes verdes</b> , pèsols) 0	amb amanida campera (patata, ceba, <b>tomàtiga</b> , <b>prebe</b> , olives) 3, 4	amb verdura bollida (patata, <b>pastanaga</b> , <b>mongetes verdes</b> ) 0	amb amanida verda ( <b>lletuga</b> , <b>tomàtiga</b> , <b>cogombre</b> , olives) 0	amb amanida variada ( <b>lletuga</b> , <b>tomàtiga</b> , blat de moro, <b>pastanaga</b> , remolatxa) 0
tre:	<b>Plàtan</b>	<b>Poma</b>	<b>Pera</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Iogurt</b>
ncia:	Pamboli amb pernil salat	Lluç a la planxa amb arroc blanc	Trempat amb tonyina i pa	Salsitxes fresques amb amanida	Bollit de pollastre amb verdures

	14	15	16	17	18
merit:	Crema de verdures (patata, <b>pastanaga</b> , <b>carabassa</b> , <b>carabassó</b> , <b>tomàtiga</b> ) 2	Ciurons trempats amb tonyina ( <b>tomàtiga</b> , <b>pebre verd</b> , ceba) 4	<b>Pasta</b> saltejada amb verdures i soja ( <b>pastanaga</b> , pèsols, ceba, <b>prebe vermell</b> ) 1, 8	Arròs de peix (amb brou de <b>gerret</b> i <b>morralla</b> ) 4, 5, 9	<b>Llenties</b> cuinades vegetarians (patata, pastanaga, ceba, <b>carabassa</b> , <b>mongetes verdes</b> , col, colflori) 0
plat:	Calamar amb ceba 9	Braç de carn picada 2, 3	Piteres de pollastre a la planxa 0	Truita de pernil dolç ( <b>ous</b> ) 3	Filet de gallineta (peix blanc) al forn 4
ició:	amb patates guisades 0	amb puré de patata i <b>pastanaga</b> 1	amb amanida verda ( <b>lletuga</b> , <b>tomàtiga</b> , <b>cogombre</b> , olives) 0	amb amanida variada ( <b>lletuga</b> , <b>tomàtiga</b> , blat de moro, <b>pastanaga</b> , remolatxa) 0	amb amanida verda ( <b>lletuga</b> , <b>tomàtiga</b> , <b>cogombre</b> , olives) 0
tre:	<b>Poma</b>	<b>Plàtan</b>	<b>Meló</b>	<b>Iogurt</b>	<b>Pera</b>
ncia:	Puré de verdures i pollastre	Ous a la planxa amb pamboli	Nuggets de peix amb amanida	Ensalada de tonyina amb pa	Piteres de pollastre amb verdures a la planxa

	21	22	23	24	25
merit:	Crema de carbassa (patata, <b>carabassa</b> , ceba, <b>porro</b> ) amb crostons 1, 2	Ensalada d'arròs ( <b>lletuga</b> , <b>tomàtiga</b> , blat de moro, pastanaga, olives, tonyina) 4	Mongetes pintes cuinades (patata, <b>pastanaga</b> , ceba, <b>carabassa</b> , <b>mongetes verdes</b> , col) 0	Ensalada mixta amb <b>ou</b> bollit ( <b>lletuga</b> , <b>tomàtiga</b> , pastanaga, blat de moro) 3	Fideus de peix 1, 4
plat:	Truita de patata i ceba ( <b>ous</b> ) 3	Llom amb col 2	Lluç a la planxa 4	Tumbet de mussola al forn 4	Pollastre rostit al forn 0
ició:	amb amanida variada ( <b>lletuga</b> , <b>tomàtiga</b> , blat de moro, <b>pastanaga</b> , remolatxa) 0	amb <b>col</b> , patata bollida i xampinyons 1	amb amanida verda ( <b>lletuga</b> , <b>tomàtiga</b> , <b>cogombre</b> , olives) 0	amb patata, <b>alberginia</b> , <b>carabassó</b> , <b>tomàtiga</b> , <b>prebe</b> 0	amb amanida variada ( <b>lletuga</b> , <b>tomàtiga</b> , blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0
tre:	<b>Pera</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Plàtan</b>	<b>Poma</b>	<b>Iogurt</b>
ncia:	Lluç a la jardinera	Pamboli amb pernil dolç i tomàtiga trempada	Ous amb tomàtiga	Salmó a la planxa amb arroc blanc	Calamar amb verdures i pa

	28	29	30	31
merit:	Ciurons cuinats (patata, <b>pastanaga</b> , ceba, <b>carabassa</b> , <b>mongetes</b> , col) 0	<b>Macarrons</b> amb salsa de nata i <b>espinacs</b> 1, 2	Crema de xampinyons (patata, ceba, <b>porro</b> , xampinyons) 2	Arròs brut 0
plat:	Lluç a la marinera 2, 4, 5, 9	Truita de <b>carabassó</b> ( <b>ous</b> ) 2, 3	Pollastre rostit al forn 0	Mussola a la planxa 4
ició:	amb patata bollida i pèsols 0	amb amanida verda ( <b>lletuga</b> , <b>tomàtiga</b> , <b>cogombre</b> , olives) 0	amb patates al forn 0	amb amanida variada ( <b>lletuga</b> , <b>tomàtiga</b> , blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0
tre:	<b>Poma</b>	<b>Pera</b>	<b>Plàtan</b>	<b>Iogurt</b>
ncia:	Pizza casolana "prosciutto"	Hamburguesa de tonyina amb amanida	Pamboli amb formatge tendre	Truita francesa amb tomàtiga trempada

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

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

- Plat ecològic
- Producte de proximitat
- Producte de temporada
- Producte de temporada i proximitat

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.  
Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de gira-sol alto oleic.  
Els iogurts contenen una quantitat de sucre inferior a 12,3 g/100 ml.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia aliment  
Dietista: M<sup>a</sup> Magdalena Bon