

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
<i>Primer plat:</i>	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga , espinacs , ceba, porro) 2	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , colflori) 0	Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla) 0	Fideuà mixta 1, 4, 5, 9	
<i>Segon plat:</i>	Mussola al forn 4	Piteres de pollastre al curry 2	Lluç a la planxa 4	Truita francesa (ous) 3	FESTIU
<i>Guarnició:</i>	amb patates fregides 0	amb arròs blanc basmati al vapor 0	amb menestra de verdura (pastanaga , mongetes verdes, pèsols) 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	
<i>Postre:</i>	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	
<i>Per sopar:</i>	<i>Bollit de verdures i ou</i>	<i>Calamar amb verdures i pa</i>	<i>Truita de carabassó</i>	<i>Hamburguesa de tonyina amb amanida</i>	
	9	10	11	12	13
<i>Primer plat:</i>	Mongetes pintes cuinades (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Greixera d'ous (amb faves tendres , carxofa, pèsols) 3	Sopa (amb brou de pollastre i verdura) 1	Ensalada d'arròs (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga, olives, tonyina) 4	Ciurons cuinats (espinacs , pastanaga , ceba, ou bollit) 3
<i>Segon plat:</i>	Piteres de pollastre arrebossades casolanes al forn 1, 3	Filet de gallineta (peix blanc) al forn 4	Aguiat de pollastre 1, 2	Truita de patata i ceba (ous) 3	Calamar amb ceba 9
<i>Guarnició:</i>	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb patates al forn 0	amb patates, pastanaga i xampinyons 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb patates guisades 0
<i>Postre:</i>	Kiwi	Fruita	Fruita	Iogurt 2	Fruita
<i>Per sopar:</i>	<i>Trepó amb tonyina i pa</i>	<i>Pamboli amb formatge tendre</i>	<i>Lluç al forn amb patata i verdura</i>	<i>Sopa</i>	<i>Pepito de pollastre</i>
	16	17	18	19	20
<i>Primer plat:</i>	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , colflori) 0	Fideus de peix (amb brou de gerret i morralla) 1, 4, 5, 9	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro) 2	Arròs brut 0	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga , tomàtiga, pastanaga , blat de moro) 4
<i>Segon plat:</i>	Lluç a la marinera 2, 4, 5, 9	Frit de matances (amb carn de pollastre i llong de porc) 0	Filet de gallineta (peix blanc) arrebossat 1, 3	Truita de colflori i ceba (ous) 3	Sopa de Nadal (farcida) 1, 3
<i>Guarnició:</i>	amb patata bollida i pèsols 0	amb patates i prebe vermell 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga , cogombre, olives) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	
<i>Postre:</i>	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2
<i>Per sopar:</i>	<i>Pamboli amb pernil salat</i>	<i>Salsixes fresques amb amanida</i>	<i>Ensalada de tonyina amb pa</i>	<i>Purè de verdures i pollastre</i>	<i>Ous a la planxa amb pamboli</i>

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

0: No conté al·lèrgens	5: Marisc	10: Sulfit
1: Gluten	6: Fruits secs	11: Mostassa
2: Llet i lactis	7: Àpid	12: Sèsam
3: Ous	8: Soja	13: Cacauets
4: Peix	9: Mol·luscs	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 alimentària.
 Dietista: M^a Magdalena Bonnin Lliteras