

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Primer plat:	Sopa sofregida 1	Ciurons cuinats 0	Crema de pastanaga (pastanaga, patata, porro, ceba, tomàtiga) 2	Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla) 4,5,9	Ensalada mixta amb ou bollit (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 3
Segon plat:	Mussola al forn 4, 6	Pollastre arrebossat 1,3	Frit de matances (amb carn de pollastre i llong de porc) 0	Truita francesa (ous) 3	Espaguetis amb salsa bolonyesa 1
Guarnició:	amb amanida 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb patates, prebe vermell 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2
Sopars:	Bollit de pollastre amb verdures	Nuggets de peix amb amanida	Ous a la planxa amb pamboli	Lluç a la planxa amb tomàtiga trempada	Piters de pollastre amb verdures a la planxa
	9	10	11	12	13
Primer plat:	Crema de carabassó (patata, porro, ceba, carabassó) 2	Arròs brut 0	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	Amanida completa 2,3,4	Amanida variada 0
Segon plat:	Piters de pollastre a la planxa 0	Pastís de lluç amb verdura 4	Truita de patata (ou) 3	Macarrons Bolonyesa 1	Paella de peix 4,5,9
Guarnició:	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0		amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0		
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2	Fruita
Sopars:	Pizza casolana "prosciutto"	Crema de verdures amb pollastre	Salmó a la planxa amb verdures al vapor	Truita francesa amb tomàtiga trempada	Lluç a la jardinera
	16	17	18	19	20
Primer plat:	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	Sopa d'estrelles amb brou de pollastre i verdures 1	Arròs Milanesa 2	Amanida de ciurons (tomàtiga, ceba, prebe, olives, tonyina, ou bollit) 3, 4	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga, espinacs, ceba, porro) 2
Segon plat:	Truita de formatge (ou) 2, 3	Bollit de verdures amb tonyina 4	Piters de pollastre arrebossades casolanes al forn 1, 3	Llom metxat 0	Pizza de pernil dolç 1,2
Guarnició:	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb patata, pastanaga, colflori, mongetes verdes 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb puré de patata 2	
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2	Fruita
Sopars:	Calamar amb verdures	Sardines amb trempó	Pamboli amb pernil salat	Truita de carabassó	pollastre a la planxa amb verdures
	23	24	25	26	27
Primer plat:	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro) 1, 2	Arròs blanc amb salsa de tomàtiga 0	Fideus de peix (amb brou de gerret i morralla) 1,4,5,9	Ciurons cuinats (espinacs, pastanaga, ceba, ou bollit) 0	
Segon plat:	Lluç a la marinera 2,4,5,9	Hamburguesa a la planxa 1,2,3,8,10,12	Truita d'espinacs, all tendre, pèsols, carxofa (ous) 3	Pollastre rostit al forn 0	
Guarnició:	amb patata bollida i pèsols 0	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb patates al forn 0	
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2	
Sopars:	Truita de carabassó	Trempó amb tonyina	Pollastre bollit amb menestra	Pamboli amb formatge tendre	

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

Producte 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