

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Primer plat:			Macarrons amb tonyina i salsa de tomàtiga 1, 2, 4	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Arròs tres delícies ( pastanaga, pèsols, ceba, pernil dolç, truita francesa) 3, 8
Segon plat:			Truita francesa (ou) 3	Filet de gallineta arrebossat al forn amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 1,3, 4	Pollastre rostit al forn 0
Guarnició:			amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	
Postre:			logurt 2	Fruita	Fruita
Sopars:			Bollit de pollastre amb verdures	Salsitxes fresques amb amanida	Luç a la planxa amb trempó
	9	10	11	12	13
Primer plat:	Sopa de carn 1	Ciurons escaldins (amb patata, ceba, tomàtiga, carabassa) 0	Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla) 4, 5, 9	Crema de verdura 2	Amanida completa 2,4,8
Segon plat:	Bollit de peix 4	Calamar a la romana 1,9	Truita francesa 3	Rollitos de pollo 2	Aguiat de pilotes 0
Guarnició:		amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb patates 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2
Sopars:	Nuggets de peix amb amanida	Pollastre a la planxa amb trempó	Crema de verdures	Salmó a la planxa amb verdures al vapor	Truita de carabassó
	16	17	18	19	20
Primer plat:	Lienties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colfiori) 0	Lassanya 1,2	Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit) 3	Crema de xampinyons (patata, ceba, porro, xampinyons) 2	Amanida de patata 3,4
Segon plat:	Truita de formatge (ou) 2, 3	Amanida de tonyina 3	Tumbet de mussola al forn 4	Escalop de porc 1,3	Hamburguesa a la planxa 1,2,3, 8,10, 12
Guarnició:	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0		amb patata, albergínia, carabassó, tomàtiga, prebe 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2	Fruita
Sopars:	Luç a la jardineria	Piteres de pollastre amb verdures a la planxa	Pizza casolana "prosciutto"	Hamburguesa de tonyina amb amanida	Ous amb tomàtiga
	23	24	25	26	27
Primer plat:	Ciurons cuinats (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes, col) 0	Sopa (amb brou de pollastre i verdura) 1	Amanida completa 2,4, 8	Crema de carabassó 2	Macarrons carbonara 1, 2
Segon plat:	Truita de patata i ceba (ous) 3	San Jacobos al forn 1, 2	Arròs a la cubana 0	Frit de peix 4,5, 9	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0
Guarnició:	Tomàtiga trempada 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb salsitxes 0		
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2
Sopars:	Trempó amb tonyina	Crema de verdures amb pollastre	Calamar amb verdures	Truita francesa amb tomàtiga trempada	Piteres de pollastre amb verdures a la planxa
	30	31	AL·LÈRGENS ALIMENTARIS		
Primer plat:	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Crema de verdura 2	0: No al·lèrgens 1: Gluten 2: Llet i lactis 3: Ous 4: Peix 5: Marisc 6: Fruits secs 7: Àpid 8: Soja 9: Mol·luscs 10: Sulfit 11: Mostassa 12: Sèsam 13: Cacauets 14: Tramussos		
Segon plat:	Piteres de pollastre a la planxa 0	Pizza de pernil dolç 1,2	Producte ecològic Producte de proximitat Producte de temporada Producte de temporada i proximitat		
Guarnició:	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0		Tos els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda. Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de girasol alto oleic. Els iogurts contenen una quantitat de sucre inferior a 12,3 g/100ml. Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària. Dietista: Maria Magdalena Bonnin Lliteras		
Postre:	Fruita	Fruita			
Sopars:	Crema de verdures	Salsitxes fresques amb amanida			