

| | 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, 0 carabassa, mongetes verdes, col) | Arròs tres delícies (pastanaga , pèsols , ceba, pernil dolç, truita francesa) 3, 8 |
| Segon plat: | | | Truita francesa (ou) 3 | Filet de gallineta arrebossat al forn 1,3,4 | Pollastre rostit al forn 0 |
| Guarnició: | | | | | |
| Postre: | | | logurt 2 | Fruita | Fruita |
| Sopars: | | | <i>Bollit de pollastre amb verdures</i> | <i>Salsitxes fresques amb amanida</i> | <i>Lluç a la planxa amb trempó</i> |
| | 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 | Aguiat de pilotes 0 |
| Segon plat: | Bollit de peix 4 | Lluç arrebossat 1,4 | Truita francesa 3 | Rollitos de pollo 2 | amb patates 0 |
| Guarnició: | | | | | logurt 2 |
| Postre: | Fruita | Fruita | Fruita | Fruita | |
| Sopars: | <i>Nuggets de peix amb amanida</i> | <i>Pollastre a la planxa amb trempó</i> | <i>Crema de verdures</i> | <i>Salmó a la planxa amb verdures al vapor</i> | <i>Truita de carabassó</i> |
| | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| Primer plat: | Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 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 | | Tumbet de mussola al forn 4 | Escalop de porc 1,3 | Hamburguesa a la planxa 1,2,3, 8,10, 12 |
| Guarnició: | | | amb patata, albergínia, carabassó, tomàtiga, prebe 0 | | |
| Postre: | Fruita | Fruita | Fruita | logurt 2 | Fruita |
| Sopars: | <i>Lluç a la jardineria</i> | <i>Piters de pollastre amb verdures a la planxa</i> | <i>Pizza casolana "prosciutto"</i> | <i>Hamburguesa de tonyina amb amanida</i> | <i>Ous amb tomàtiga</i> |
| | 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 | |
| Guarnició: | Tomàtiga trempada 0 | | amb salsitxes 0 | | |
| Postre: | Fruita | Fruita | Fruita | Fruita | logurt 2 |
| Sopars: | <i>Trempó amb tonyina</i> | <i>Crema de verdures amb pollastre</i> | <i>Calamar amb verdures</i> | <i>Truita francesa amb tomàtiga trempada</i> | <i>Piters de pollastre amb verdures a la planxa</i> |
| | 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 | 8: Soja | Tos els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda. |
| Segon plat: | Piters de pollastre a la planxa 0 | Pizza de pernil dolç 1,2 | 1: Gluten | 9: Mol·luscs | Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de girasol alto oleic. |
| Guarnició: | | | 2: Llet i lactis | 10: Sulfits | Els iogurts contenen una quantitat de sucre inferior a 12,3 g/100ml. |
| Postre: | Fruita | Fruita | 3: Ous | 11: Mostassa | Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària. |
| Sopars: | <i>Crema de verdures</i> | <i>Salsitxes fresques amb amanida</i> | 4: Peix | 12: Sèsam | Dietista: Maria Magdalena Bonnin Lliteras |
| | | | 5: Marisc | 13: Cacauets | |
| | | | 6: Fruits secs | 14: Tramussos | |
| | | | 7: Àpid | | |

Producte ecològic
Producte de proximitat
Producte de temporada
Producte de temporada i proximitat