

		DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		
				1	2	3				
Primer plat:	AL·LÈRGENS ALIMENTARIS 0: No al·lèrgens 8: Soja 1: Gluten 9: Mol·luscs 2: Llet i lactis 10: Sulfit Producte ecològic 3: Ous 11: Mostassa Producte de proximitat 4: Peix 12: Sèsam Producte de temporada 5: Marisc 13: Cacauets Producte de temporada i proximitat 6: Fruits secs 14: Tramussos 7: Àpid			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		Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols , ceba, pernil dolç, truita francesa) 3, 8 Llom al forn 0 Fruita <i>Calamar amb verdures</i>				
Segon plat:										
Guarnició:										
Postre:										
Sopars:										
	6	7	8	9	10					
	13	14	15	16	17					
Primer plat:	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , colflori) 0	Arròs amb salsa de tomàtiga 0	Ensalada de formatge tendre (lletuga , tomàtiga, pastanaga , blat 2 de moro)	Crema de pastanaga (pastanaga , patata, porro , ceba, tomàtiga) 2	Amanida completa 2					
Segon plat:	Salsitxes fresques al forn amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	Ous farcits de tonyina 2,3,4	Macarrons amb salsa bolonyesa 1, 2	Pollastres rostits 0	Fideuà mixta 1,4,5,9					
Guarnició:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2					
Postre:										
Sopars:	<i>Piters de pollastre amb verdures a la planxa</i>	<i>Truita de carabassó</i>	<i>Calamar amb verdures</i>	<i>Sardines amb trempó</i>	<i>Bollit de pollastre amb verdures</i>					
	20	21	22	23	24					
Primer plat:	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , colflori) 0	Arròs brut 0	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga , espinacs , ceba, porro) 2	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga , tomàtiga, pastanaga , blat 4 de moro)	Trempó 0					
Segon plat:	Lluç al forn amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 4	Remenat d'ou 3	Fajitas de carn picada 1	Piters de pollastre al curry 2	Pasta a la carbonara (amb nata, xampinyons i cuixot dolç) 1,2					
Guarnició:	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2	Fruita					
Postre:										
Sopars:	<i>Lluç al forn amb verdura</i>	<i>Lluç al forn amb verdura</i>	<i>Piters de pollastre amb verdures a la planxa</i>	<i>Ous a la planxa amb amanida</i>	<i>Pizza casolana "prosciutto"</i>					
	27	28	29	30						
Primer plat:	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Arròs blanc amb salsa de tomàtiga 2	Amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	Crema de carabassó (patata, porro , ceba, carabassó) 2						
Segon plat:	Piters de pollastre a la planxa amb patates al forn 0	Escalop de carn amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 1,3,0	Fideuà mixta 1,4,5,9	Bollit de verdures amb tonyina amb patata, pastanaga , colflori , mongetes verdes 4,0						
Guarnició:	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2						
Postre:										
Sopars:	<i>Lluç a la planxa amb amanida</i>	<i>Truita francesa amb tomàtiga trempada</i>	<i>Piters de pollastre amb verdures a la planxa</i>	<i>Salmó a la planxa amb verdures al vapor</i>						