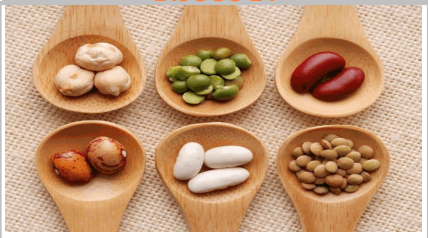


DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Festiu	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET CROQUETES DE PERNIL 1 2 4 5 3 6 7 8 XAMPINYONS SALTEJATS IOGURT	CIGRONS, PATATES I PASTANAGUES BULLIDES AMANIDES AMB OLI D' OLIVA TRUITA DE GALL DINDI FUMAT 9 10 11 AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (opcional) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA "A LA TEVA MIDA" 12 13 14 15 LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS 16 MONGETES VERDES SALTEJADES FRUITA DEL TEMPS	BROU CASOLÀ AMB GALETS 17 18 19 20 PEIX FRESC DE MERCAT 21 COL SALTEJADA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
PAELLA DE VERDURES (ceba, pebrot vermell i verd, porros, pèsols i mongeta tendra) 24 22 23 BACALLÀ AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA 25 DAUS DE PATATES NATURALS FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 26 POLLASTRE AMB MONIATO I PANSES (by Pepi Lorente) 27 AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	ESPAGUETIS AMB CREMA DE XAMPINYONS 28 29 32 30 31 CROQUETES D'ESPINACS 33 34 35 36 AMANIDA DE TARONGES (enciam, taronges i FRUITA DEL TEMPS	MONGETES SEQUES ESTOFADES (mongeta, pastanaga i pebrot vermell) 37 TRUITA DE FORMATGE 38 39 40 AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA 42 41 HUMMUS CASOLÀ AMB "DIPS" DE FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE VERDURES (ceba, pastanaga, tomàquet i mongetes verdes) 43 AMANIDA D' ENCIAM,PASTANAGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) TRUITA DE GALL DINDI FUMAT 44 45 AMANIDA DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	BROU CASOLÀ AMB PISTONS 46 47 48 49 DAUS DE LLOM ESTOFATS 50 AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i FRUITA DEL TEMPS		LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) 56 LLUÇ AL FORN 57 ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES 1
SOPA DE PEIX AMB ARRÒS 60 58 59 BACALLÀ A LA PLANXA 61 DAUS DE PATATES NATURALS FRUITA DEL TEMPS	MONGETES SEQUES ESTOFADES (mongeta, pastanaga i pebrot vermell) 62 POLLASTRE ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) 63 64 AMANIDA D'ENCIAM I SOJA FRUITA DEL TEMPS	ESPIRALS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) 65 66 67 68 ESTOFAT DE SÍPIA 70 69 PÈSOLS SALTEJATS FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA "A LA TEVA MIDA" 71 72 73 74 LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS 75 MONGETES VERDES SALTEJADES FRUITA DEL TEMPS	

Recomanació Sopars				
DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Festiu	SOPA D'AU AMB GALETS TRUITA D'ESPÀRRECS FRUITA DEL TEMPS	BLEDES AMB PATATES OUS FERRATS IOGURT	CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL·LITZADA ORADA A LA SAL MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
VICHYSOISE (crema de porros i patates) PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	ESPINACS BULLITS AMB PATATES BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA BROQUETA DE FRUITA VARIADA	PÈSOLS SALTEJATS AMB PERNIL CONILLA A L'ALL CREMAT QUALLADA	GNOCCHI A LA NAPOLITANA LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS XAI AL FORN (amb ceba i tomàquet) FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
CREMA DE CARBASSA (patata i ceba) CROQUETES CASSOLANES DE QUINOA FRUITA DEL TEMPS	COL-I-FLOR BULLIDA LLUÇ A LA MARINERA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i champinyons) REMENAT D'OUS AMB CARBASSÓ I CEBA IOGURT	PÈSOLS BULLITS AMB OLI SALMÓ A LA CREMA AMB PINYA MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	SOPA D'AU I VERDURES AMB FIDEUS XAI AL FORN (amb ceba i tomàquet) FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES 1
CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	BRÒQUIL GRATINAT AMB FORMATGE LLUÇ AMB SALSA DE TARONJA (salsa opcional) FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB PERNIL GALL D'INDI MARINAT AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT AMB PANSES I CEBA TRUITA D'ALLS TENDRES IOGURT BEGUT	

Necessitats Alimentàries Especials				
1. Croquetes s/gluten	18. Pasta sense ou	35. Peix arrebossat	52. sense api	69. Estofat de vedella
2. Llom arrebossat	19. Sopa de verdures	36. Peix arrebossat	53. sense iogurt	70. Cuinat sense vi
3. Llom arrebossat	20. Sense api	37. Menestra de verdures	54. sense iogurt	71. Sense formatge
4. Llom arrebossat	21. Llom a la planxa	38. Truita vegana	55. hamburguesa de vedella	72. Sense formatge
5. Llom arrebossat	22. Sense pèsols	39. Truita francesa	56. mongeta tendra amb patata	73. Sense panses ni pipes
6. Llom arrebossat	23. Sense apio	40. Truita francesa	57. Llom a la planxa	74. Sense mostassa
7. Llom arrebossat	24. Arròs saltejat amb verdures	41. Hamburguesa de peix	58. Sopa de verdures	75. Arròs amb verdures
8. Llom arrebossat	25. Vedella a la planxa	42. Vedella a la planxa	59. Sense api	
9. Verdura bullida amb patata	26. Sense api	43. Pollastre a la planxa	60. Sense vi	
10. Truita vegana	27. sense panses	44. Truita vegana	61. Pollastre a la planxa	
11. Truita francesa	28. Pasta sense gluten	45. Truita francesa	62. Menestra de verdures	
12. Sense formatge	29. Pasta sense ou	46. Pasta sense gluten	63. Arrebossat s/gluten	
13. Sense formatge	30. Salsa napolitana	47. Pasta sense ou	64. Arrebossat sense ou	
14. Sense panses ni pipes	31. Salsa napolitana	48. Sopa de verdures	65. Pasta sense gluten	
15. Sense mostassa	32. Cuinat sense vi	49. Sense api	66. Pasta sense ou	
16. Arròs amb verdures	33. Croquetes de pollastre s/gluten	50. Llom a la planxa	67. Sense formatge	
17. Pasta sense gluten	34. Peix arrebossat s/ou	51. Sense pèsols	68. Sense formatge	
PRODUCTES ECOLÒGICS I DE PROXIMITAT: Tota la fruita i la verdura (excepte la mongeta verda). Tota la pasta i l'arròs (blanc i integral). Totes les llegums (excepte els pèsols). El tomàquet triturat i el blat de moro. Pa blanc i integral, la farina, la sal i el pa ratllat. El peix és de producció nacional i el pollastre és "pio" El dia 24 celebrem la jornada del llegum: 1er plat: Arròs a la cassola amb vegetals 2n plat: Hamburguesa de cigrons amb salsa de iogurt Guarnició: Amanida de soja Postre: Natilles				
"Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT001048)" 				