

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

★	★	★	★	★
6	7	8	9	10
1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES 2P LLOM A LA PLANXA AMB SALSA CHIMICHURRI (12) GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE CARBASSÓ I ALFÀBREGA 2P POLLASTRE AL FORN AMB POMA (12) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO IOGURT (7)	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P CROQUETES DE PERNIL (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 14) GU AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PO IOGURT (7)	1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE SOJA, MEL (1, 6,) GU CUSCÚS SALTEJAT (1, 6, 10) PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB PISTONS (1, 3, 9) 2P LLUÇ AMB SALSA VERDA (api, porros, all i julivert) (1, 4, 9) GU AMANIDA DE BROTS VERDS AMB TOMÀQUETS CHERRYS I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS
13	14	15	16	17
1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES 2P LLOM A LA PLANXA AMB SALSA CHIMICHURRI (12) GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE CARBASSÓ I ALFÀBREGA 2P POLLASTRE AL FORN AMB POMA (12) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO IOGURT (7)	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES (1) 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA (3) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P FUSSILS AMB SALSA ALFREDO (formatge parmesà i mantega) (1, 3, 7, 12, T6, T10) 2P LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) (1, 4) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES 2P GALL DINDI AMB SALSA DE XAMPINYONS GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLIV D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS
20	21	22	23	24
1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) (12) 2P TRUITA DE PATATES AMB ALLS TENDRES (3) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO PO IOGURT (7)	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P MACARRONS A LA BOLONYESA VEGETAL (soja texturitzada) (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14) PO FRUITA DEL TEMPS	1P MINESTRA DE VERDURES 2P HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA (12) GU ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT (7) PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB PISTONS (1, 3, 9) 2P POLLASTRE ROSTIT AL FORN GU DAUS DE PATATES SALTEJADES PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES 2P BASTONETS DE LLUÇ CASOLANS (1, 3, 4, 10) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS
27	28	29	30	31
1P MACARRONS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT (salsa de tomàquet casolana) (1, 3, 7) 2P LLOM A LES FINES HERBES (amb farigola, julivert i romaní) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLIV D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	1P MONGETES SEQUES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots) (12) 2P TRUITA DE PATATES (3) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO IOGURT (7)	1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA GU AMANIDA DE BROTS VERDS AMB TOMÀQUETS CHERRYS I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS CINC DELÍCIES (blat de moro, pebrot, ceba, pèsols i pastanaga) 2P LLUÇ A LA MARINERA (fumet casolà) (1, 4, 9) GU PÈSOLS SALTEJATS PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE CARBASSA (patata i porro) 2P ESTOFAT DE GALL DINDI GU CUSCÚS SALTEJAT (1, 6, 10) PO FRUITA DEL TEMPS

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT002342)



Sistema de Gestión
 ISO 9001:2015
 www.tuv.com
 ID: 018020469