

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
<p>Arròs al forn amb calçots i pebrot</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i taronja <b>s/panses</b></p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Sopa d'au amb pasta (brou casolà)</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb xips casolanes de moniato <b>s/fruits secs</b></p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Cigrons guisats amb col i pastanaga</p> <p><b>Magra d'au arrebossada s/fruits secs</b> amb daus de tomàquet i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Mongeta tendra amb patata bullida</p> <p>Filet de gallineta al forn amb remolatxa i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>FESTIU</p>

DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<p>Llenties estofades amb verdures (pebrot i ceba)</p> <p><b>Magra d'au arrebossada s/fruits secs</b> amb tomàquet, raves i olives amanides</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols)</p> <p>Maires a l'andalusa <b>s/fruits secs</b> amb juliana de verdures (ceba i carbassó)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Trinxat de bledes, patata i oli d'all</p> <p>Cap de llom rostit amb albergínia arrebossada casolana <b>s/fruits secs</b></p> <p>Iogurt natural</p>	<p>Crema de pastanaga <b>s/crotons de pa</b></p> <p>Remenat d'ou i carbassó amb amanida de col llombarda i api ratllat</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Espaguetis amb <b>oli d'alfàbrega i formatge (s/fruits secs)</b></p> <p>Daus de pollastre <b>al forn</b> amb amanida de fulla roure i daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>

DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<p>Crema de tardor (carbassa i mongeta blanca)</p> <p>Mandonguilles de vedella amb patata i pèsols</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Verdura tricolor (bròquil, pastanaga i patata)</p> <p>Macarrons amb <b>bolonyesa casolana de carn</b></p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet casolana</p> <p>Lluç al forn amb enciam meravella i blat de moro <b>s/pipes</b></p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Cigrons estofats (ceba i pastanaga)</p> <p>Truita d'espínacs amb cogombre amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Sopa de Nadal amb galets i pilota <b>s/fruits secs</b> (brou casolà)</p> <p>Pollastre rostit <b>s/prunes</b> i amanida de remolatxa i pastanaga</p> <p><b>Postres especials s/fruits secs</b></p>

- FRUITA DE TEMPORADA. TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.
- ES COMPROVARÀ QUE ELS PRODUCTES NO CONTINGUIN ELS ALIMENTS NO TOLERATS.
- ES COURAN ELS ALIMENTS EN ESTRIS EXCLUSIUS I ES FREGIRAN EN OLI NOU.



Sistema de  
Gestió  
ISO 9001:2015



www.tuv.com  
ID 9000031793

