

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
FESTIU	Sopa de brou amb <b>pasta s/ou</b> <b>Magra d'au a la planxa</b> amb daus de tomàquet i cogombre Fruita de temporada / Pa	Crema de carbassó <b>Peix</b> al forn amb amanida d'enciam llarg, raves i olives Fruita de temporada / Pa	Cigrons saltats amb espinacs i alls tendres Pollastre a l'ast a les fines herbes amb prunes Fruita de temporada / Pa	Arròs al forn amb verdures (pebrot vermell i ceba) <b>Llom arrebossat s/ou</b> amb col llombarda i pastanaga fresca Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<b>Pasta s/ou</b> a la cassola amb carxofes Medallons de lluç <b>arrebossats casolans s/ou</b> amb canonges i tomàquets amanits Fruita de temporada / Pa	Arròs amb salsa de tomàquet casolana Pernilets de pollastre adobats ( <b>s/ou</b> ) amb patates fregides casolanes <b>s/ou</b> Fruita de temporada / Pa	Llenties guisades amb verdures (ceba, pebrot i tomàquet natural) <b>Peix a la planxa</b> amb cogombre, olives i pipes torrades Iogurt natural / Pa	Mongeta tendra amb patata Cap de llom al forn amb salsa de mostassa i bresa de pebrots de colors Fruita de temporada / Pa	Crema de bròquil <b>Peix arrebossat s/ou</b> amb amanida tricolor (remolatxa, pastanaga ratllada i blat de moro) Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) <b>Peix a la planxa</b> amb amanida de col llombarda i api ratllat Fruita de temporada / Pa	Sopa vegetal amb <b>pasta s/ou</b> Botifarra de pagès amb mongetes seques Fruita de temporada / Pa	Trinxat de bledes amb oli d'all <b>Magra d'au al forn</b> amb amanida d'enciam meravella, raves i olives Natilles / Pa	Cigrons amb sofregit casolà de verdures (ceba i carbassó) Maires fresques a l'andalusa <b>s/ou</b> amb amanida mixta (tomàquet, cogombre i blat de moro) Fruita de temporada / Pa	Crema de primavera (pastanaga i carbassó) <b>Pasta s/ou amb bolonyesa casolana de carn s/formatge</b> Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<b>Pasta s/ou</b> a la carbonara ( <b>s/formatge</b> ) <b>Magra d'au arrebossada s/ou</b> amb rodanxes de tomàquet amanit i orenga Fruita de temporada / Pa	Minestra de verdures (coliflor, patata i pastanaga) Mandonguilles mixtes amb pèsols Fruita de temporada / Pa	Paella de verdures (carxofes i pebrot verd) i arrafó <b>Peix a la planxa</b> amb amanida variada (cogombre, col llombarda i panses) Fruita de temporada / Pa	Crema de porros amb crostons de pa Pollastre a la planxa amb juliana d'enciams i pastanaga Iogurt natural / Pa	Mongetes blanques asturianes amb verdures (pastanaga i ceba) Filet de lluç amb samfaina casolana (ceba, albergínia i carbassó) Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 31				
Estofat de patates amb carxofes i sofregit de verdures <b>Peix al forn</b> amb amanida de l'hort (enciam llarg i pastanaga) Fruita de temporada / Pa				



Sistema de  
Gestió  
ISO 9001:2015



www.tuv.com  
ID 9000031793



- FRUITA DE TEMPORADA. PA BLANC I INTEGRAL. 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.