

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	<p>Arròs amb salsa de tomàquet casolana</p> <p>Peix al forn amb amanida tricolor (enciam llarg, pastanaga i olives)</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Cigrons estofats amb col i pastanaga</p> <p>Hamburguesa de vedella amb brotanxes de cogombre i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Pollastre arrebossat casolà s/ou amb tomàquet amanit</p> <p>Iogurt natural / Pa</p>	<p>Sopa de brou casolà amb pasta d'arròs (s/ou)</p> <p>Bacallà al forn amb llit de carbassó i patata panadera</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>Llenties estofades (ceba i pastanaga)</p> <p>Magra d'au a la planxa amb daus de tomàquet i cogombre amanits</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Pasta d'arròs (s/ou) amb oli d'alfàbreca s/formatge</p> <p>Peix arrebossat s/ou al forn amb enciam meravella, raves i pipes</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Coliflor fresca amb patata i oli d'oliva verge</p> <p>Magra de porc al forn amb amanida variada (canonges, pera i vinagreta)</p> <p>Iogurt natural / Pa</p>	<p>Amanida d'arròs (tomàquet, olives i blat de moro)</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb bresa de verdures (pastanaga i carbassó)</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Crema de temporada (pastanaga i mongeta blanca)</p> <p>Mandonguilles vegetals amb xampinyons i prunes</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
SETMANA SANTA				
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
<p>SETMANA SANTA</p>	<p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet</p> <p>Pollastre arrebossat s/ou amb cogombre, daus de formatge i olives</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Cigrons saltats amb verdures (pebrots de colors i ceba)</p> <p>Peix a la planxa amb blat de moro i tomàquet amanit</p> <p>Galetes s/ou / Pa</p>	<p>Crema de pèsols</p> <p>Paella mixta (pollastre i peix)</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Amanida de pasta d'arròs (s/ou) (enciam, tomàquet i blat de moro)</p> <p>Lluç a la romana s/ou amb amanida de pastanaga, remolatxa i pipes</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
<p>Amanida de pasta d'arròs (s/ou) (enciam, tomàquet i blat de moro)</p> <p>Llom a la planxa amb col llombarda, blat de moro i panses</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Amanida russa s/ou ni maionesa</p> <p>Rodó de gall dindi al forn amb salsa casolana de verdures</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Llenties estofades amb sofregit casolà</p> <p>Filet de llimanda al forn amb amanida mixta (enciam de fulla roure, raves i tomàquet)</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		



Sistema de Gestión
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.