

		DIJOUS 1		DIVENDRES 2					
		FESTIU		FESTIU					
DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
<p>Mongeta verda amb patates Llom arrebossat s/ou amb amanida de l'hort (cogombre, olives negres i escarola)</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		<p>Vichyssoise (crema de porros i patata) Pasta d'arròs (s/ou) amb bolonyesa casolana de carn s/formatge</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		<p>Cigrons amb salsa casolana de tomàquet Verat al forn amb llit de carabassó i ceba</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		<p>Amanida d'arròs (pastanaga ratllada, olives verdes i blat de moro) Contraeix de pollastre al forn amb rodanxes de tomàquet i orenga</p> <p>Iogurt natural / Pa</p>		<p>Pasta d'arròs (s/ou) amb sofregit casolà de verdures Peix a la planxa amb enciam meravella, poma i pipes</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
<p>Amanida de pasta d'arròs (s/ou) (pastanaga, blat de moro i cogombre) Mandonguilles vegetals amb salsa casolana de verdures</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		<p>Arròs tres delícies s/ou Peix al forn amb enciam llarg, remolatxa i llavors de gira-sol</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		<p>Bledes fresques amb patata i oli d'oliva Pollastre arrebossat s/ou amb amanida mixta (raves, tomàquet i olives)</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		<p>Llenties amb sofregit casolà de tomàquet i ceba Lluç al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma)</p> <p>Iogurt natural / Pa</p>		<p>Crema de coliflor amb crostonets de pa Estofat de gall dindi amb pastanaga i pèsols</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
<p>Pasta d'arròs (s/ou) amb oli d'alfàbreca s/formatge Peix a la planxa amb amanida juliana d'enciam, pastanaga i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		<p>Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, tonyina i olives s/ou dur) Rodó de gall dindi al forn amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		<p>Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) Bacallà amb samfaina casolana (ceba, carbassó i albergínia)</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		<p>Sopa casolana de verdures amb cigrons Pollastre a les fines herbes amb daus de tomàquet i cogombre amanits</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		<p>Arròs amb salsa casolana de tomàquet Peix arrebossat s/ou amb col llombarda i api ratllat</p> <p>Iogurt natural / Pa</p>	
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
<p>Pasta d'arròs (s/ou) a la carbonara (s/formatge) Peix al forn amb amanida d'espinacs frescs i tomàquets cirerol</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		<p>Minestra de verdures de temporada (mongeta tendra, pèsols i patata) Botifarra a la planxa amb lamines de carbassó a la planxa</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		<p>Arròs al forn amb verdures (pebrots de colors i ceba) Maires a l'andalusa s/ou amb enciam, daus de formatge i panses</p> <p>Iogurt natural / Pa</p>		<p>Crema de temporada (pastanaga i mongeta blanca) Aletes de pollastre adobades al forn i albergínia arrebossada casolana s/ou</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>		<p>Amanida de cigrons (tomàquet, olives i enciam s/ou dur) Magra d'au al forn amb amanida de cogombre i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	

• 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.