



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		3		
		4		5
6	7	<p>INICI DE CURS</p>		8
<p>1P MACARRONS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES (tomàquet, pastanaga i ceba) (1, 3, 7)</p> <p>2P TRUITA A LA FRANCESA (3)</p> <p>GU PÈSOLS SALTEJATS (7)</p> <p>PO IOGURT (7)</p>	<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots)</p> <p>2P LLOM A LA PLANXA</p> <p>GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P AMANIDA D'ARRÒS BICOLOR AMB SALSOSA ROSA (opcional) (1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, 11)</p> <p>2P BACALLÀ A LA LLAUNA (1, 4)</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P VICHYSOISE (7)</p> <p>2P PIZZA CASOLANA DE VERDURES (salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, ceba, carbassó, xampinyons i olives) (1, 7)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>
13	14	15	16	17
<p>1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols)</p> <p>2P TRUITA DE PERNIL CUIT (3, 6)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba)</p> <p>2P FRICANDÓ DE VEDELLA (1, 9, 10, 11, 12)</p> <p>GU PATATES FREGIDES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P AMANIDA DE LLACETS VEGETALS (1, 3, 4)</p> <p>2P LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P BLEDES AMB PATATES</p> <p>2P BASTONETS DE POLLASTRE ARREBOSSATS (1, 3, 6, 8)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P CIGRONS, PATATES I PASTANAGUES AMANIT AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>2P BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) (4)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB PERA I FORMATGE (7)</p> <p>PO IOGURT (7)</p>
20	21	22	23	24
<p>1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga, patata i carbassó) (7)</p> <p>2P MACARRONS A LA BOLONYESA</p> <p>GU VEGETAL (soja texturitzada) (1, 3, 6, 7, 8, 9, 11)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P ARRÒS CINC DELÍCIES (gall d'indi fumat, blat de moro, truita, pèsols i pastanaga) (3, 6)</p> <p>2P LLOM A LA PLANXA</p> <p>GU CARBASSÓ A LA PLANXA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB QUINOA</p> <p>2P LLUÇ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) (4)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P MINISTRA DE VERDURES AMB PATATA (carbassó, pastanaga i mongeta verda)</p> <p>2P CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN (1)</p> <p>GU AMANIDA DE MESCLUM, OLIVES VERDES I REMOLATXA</p> <p>PO IOGURT (7)</p>	
27	28	29	30	

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)



AL·LÈRGENS:

- Gluten (1)**
- Crustacis (2)**
- Ous (3)**
- Peix (4)**
- Cacahuets (5)**
- Soja (6)**
- Llet (7)**
- Fruits Secs (8)**
- Api (9)**
- Mostassa (10)**
- Llavors de sèsam (11)**
- Sulfits (12)**
- Tramussos (13)**
- Mol·luscs (14)**

