

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4	5
Primer plat:	Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit) 3	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 4	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	Macarrons amb salsa bolonyesa 1, 2	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga, espinacs, ceba, porro) 2
Segon plat:	Lluç a la planxa 4	Piteres de pollastre al curry 2	Salsitxes al forn 0	Truita francesa (ous) 3	Filet de gallineta (peix blanc) arrebossat al forn 1,3, 4
Guarnició:	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb arròs blanc 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb patates al forn 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
Sugerència sopars:	Bollit de verdures i ou	Calamar amb verdures	Truita de carabassó	Hamburguesa de tonyina amb amanida	Pamboli amb formatge tendre
	8	9	10	11	12
Primer plat:		Mongetes pintes cuinades(patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Fideus de peix (amb brou de gerret i morralla) 1,4, 5,9	Ensalada d'arròs (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, olives, tonyina) 4	Ciurons cuinats (espinacs, pastanaga, ceba, ou bollit) 3
Segon plat:	FESTIU	Piteres de pollastre arrebossades casolanes al forn 1, 3	Truita de patata i ceba (ous) 3	Aguiat de pilotes 3	Mussola a la planxa 4
Guarnició:		amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb patates, pastanaga i xampinyons0	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0
Postre:		Fruita	Fruita	logurt 2	Fruita
Sugerència sopars:		Trempó amb tonyina	Lluç al forn amb verdura	Truita francesa amb amanida	Piteres de pollastre amb verdures a la planxa
	15	16	17	18	19
Primer plat:	Ciurons trempats amb ou bollit (tomàtiga, pebre verd, ceba) 3	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro) 2	Paella mixta 4,5, 9	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 4
Segon plat:	Lluç a la marinera 2, 4, 5, 9	Frit de matances (amb carn de pollastre i llom de porc) 0	Truita de colflori i ceba (ous) 3	Calamar amb ceba 9	Sopa de Nadal (farcida) 1,3
Guarnició:	amb patata bollida i pèsols 0	amb patates, prebe vermell 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb patates guisades 0	
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2
Sugerència sopars:	Salmó al forn amb verdures	Salsitxes fresques amb amanida	Ensalada de tonyina	Purè de verdures i pollastre	Ous a la planxa amb tomàtiga trempada

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS	
0: No conté al·lèrgens	8: Soja
1: Gluten	9: Mol·luscs
2: Llet i lactis	10: Sulfits
3: Ous	11: Mostassa
4: Peix	12: Sèsam
5: Marisc	13: Cacauets
6: Fruits secs	14: Tramussos
7: Àpid	

Producte ecològic
Producte de proximitat
Producte de temporada
Producte de temporada i proximitat

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.
Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de gira-sol alto oleic.
Els iogurts contenen una quantitat de sucre inferior a 12,3 g/100 ml.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.
Dietista: M^a Magdalena Bonnin Lliteras