

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
2		3		4		5		6	
Primer plat:	Sopa sofregida 1	Mongetes pintes cuinades (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0		Crema de pastanaga (pastanaga , patata, porro , ceba, tomàtiga) 2		Arròs de peix (amb brou de gerret i morrala) 4,5,9		Ensalada mixta amb ou bollit (lletuga , tomàtiga, pastanaga , blat de moro) 3	
Segon plat:	Mussola a la mallorquina 4, 6	Pollastre rostit al forn 0		Frit de matances (amb carn de pollastre i llom de porc) 0		Truita de patata i ceba (ous) 3		Macarrons amb salsa bolonyesa 1	
Guarnició:	amb patates, espinacs , bledes , grells , pèsols 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0		amb patates, prebe vermell i amanida de lletuga i tomàtiga 0		amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0			
Postre:	Fruita	Fruita		Fruita		Fruita		logurt 2	
Sopars:	Bollit de pollastre amb verdures	Nuggets de peix amb amanida		Ous a la planxa amb pamboli		Lluç a la planxa amb tomàtiga trempada		Piters de pollastre amb verdures a la planxa	
9		10		11		12		13	
Primer plat:	Crema de carabassó (patata, porro , ceba, carabassó) 2	Arròs tres delícies (pastanaga , pèsols ,ceba, pernil dolç, truita francesa) 3, 8		Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , colflori) 0		Tallarins amb salsa de nata i xampinyons 1, 2		Ensalada de formatge tendre (lletuga , tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 2	
Segon plat:	Piters de pollastre a la planxa 0	Lluç al forn 4		Truita de pernil dolç (ou) 3		Filet de gallineta arrebossat al forn 1,3,4		Braç de carn picada amb salsa 3	
Guarnició:	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives)		amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0		amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives)		amb arròs blanc 0	
Postre:	Fruita	Fruita		Fruita		Fruita		logurt 2	
Sopars:	Pizza casolana "prosciutto"	Crema de verdures amb pollastre		Salmó a la planxa amb verdures al vapor		Truita francesa amb tomàtiga trempada		Lluç a la jardineria	
16		17		18		19		20	
Primer plat:	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , colflori) 0	Sopa d'estrelles amb brou de pollastre i verdures 1		Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga , espinacs , ceba, porro) 2		Amanida de ciurons (tomàtiga, ceba, prebe, olives, tonyina, ou bollit) 3, 4		Arròs Milanesa 0	
Segon plat:	Truita de formatge (ou) 2, 3	Bollit de verdures amb tonyina 4		Piters de pollastre arrebossades casolanes al forn 1, 3		Llom metxat 0		Filet de lluç a la planxa 4	
Guarnició:	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb patata, pastanaga , colflori , mongetes verdes 0		amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0		amb puré de patata 2		amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	
Postre:	Fruita	Fruita		Fruita		logurt 2		Fruita	
Sopars:	Calamar amb verdures	Sardines amb trempó		Pamboli amb pernil salat		Truita de carabassó		pollastre a la planxa amb verdures	
23		24		25		26		27	
Primer plat:	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro) 1, 2	Arròs blanc amb salsa de tomàtiga 0		Fideus de peix (amb brou de gerret i morrala) 1,4,5,9		Ciurons cuinats (espinacs , pastanaga , ceba, ou bollit) 0			
Segon plat:	Lluç a la marinera 2,4,5,9	Hamburguesa a la planxa 1,2,3,8,10,12		Truita d'espinacs, all tendre, pèsols, carxofa) (ous) 3		Pollastre rostit al forn 0			
Guarnició:	amb patata bollida i pèsols 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0		amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0		amb patates al forn 0			
Postre:	Fruita	Fruita		Fruita		logurt 2			
Sopars:	Truita de carabassó	Trempó amb tonyina		Pollastre bollit amb menestra		Pamboli amb formatge tendre			

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS	
0: No conté al·lèrgens	8: Soja
1: Gluten	9: Mol·luscs
2: Llet i lactis	10: Sulfit
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: Mª Magdalena Bonnin Lliteras