

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		
Primer plat:					7		8		9	
					Sopa (amb brou de pollastre i verdura) 1		Arròs blanc amb salsa de tomàtiga 0		Llenties cuinades vegetariananes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	
					Piteres de pollastre a la planxa 0		Truita francesa 3		Filet de gallineta (peix) al forn 4	
Segon plat:										
Guarnició:					Amb patates al forn 0		amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0		Amb patates al forn 0	
Postre:					Fruita		Fruita		Fruita	
Sopars:					Piteres de pollastre amb verdures a la planxa		Lluç a la jardinera		Ous amb tomàtiga	
Primer plat:	12		13		14		15		16	
	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga, espinacs, ceba, porro) 2		Pasta saltejada amb verdures i soja (pastanaga, pèsols, ceba, prebe vermell) 1, 8		Ciurons escaldins (amb patata, ceba, tomàtiga, carabassa) 0		Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit) 3		Ensalada mixta amb tonyina (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 4	
	Calamar amb ceba 9		Truita de formatge (ou) 2, 3		Lluç al forn 4		Pollastre rostit 0		Braç de carn picada amb salsa 3	
Segon plat:										
Guarnició:	amb patates guisades 0		amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0		amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0		amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0		amb puré de patata 2	
Postre:	Fruita		Fruita		Fruita		Fruita		logurt 2	
Sopars:	Pizza casolana "prosciutto"		Truita francesa amb tomàtiga trempada		Crema de pollastre amb verdures		Salmó a la planxa amb verdures al vapor		Nuggets de peix amb amanida	
Primer plat:	19		20		21		22		23	
	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0		Fideus de peix (amb brou de gerret i morralla) 1,4,5,9		Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols,ceba, pernil dolç, truita francesa) 3, 8		Crema de xampinyons (patata, ceba, porro, xampinyons) 2		Llenties cuinades vegetariananes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	
	Filet de gallineta (peix) arrebossat al forn 1,3,4		Llom a la planxa 0		Pollastre a la jardinera 0		Lluç a la Mallorquina 1, 3, 4		Truita de patata i ceba (ous) 3	
Segon plat:										
Guarnició:	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0		amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0		amb verdures (pastanaga, pèsols i colflori) 0				amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	
Postre:	Fruita		Fruita		Fruita		logurt 2		Fruita	
Sopars:	Calamar amb verdures		Ous a la planxa amb amanida		Pamboli amb formatge tendre		Pollastre bullit amb verdures		Sardines amb trempó	
Primer plat:	26		27		28		29		30	
	Ciurons cuinats (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes, col) 0		Macarrons amb tonyina i salsa de tomàtiga 1, 2, 4		Sopa Minestrone 0		Mongetes pintes cuinades(patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0		Arròs brut 0	
	Lluç a la planxa 4		Truita de colflori i ceba (ou) 3		Piteres de pollastre al curry 2		Salsitxa fresca al forn 0		Filet de gallineta (peix) al forn 4	
Segon plat:										
Guarnició:	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0		amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0		amb arròs blanc 0		amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0		amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	
Postre:	Fruita		Fruita		Fruita		Fruita		logurt 2	
Sopars:	Salmó a la planxa amb verdures al vapor		Crema de bròquil i truita francesa		Lluç al forn amb verdura		Ensalada de tonyina		Piteres de pollastre amb verdures a la planxa	

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

- 0: No conté al·lèrgens

1: Gluten

2: Llet i lactis

3: Ous

4: Peix

5: Marisc

6: Fruits secs

7: Àpid
- 8: Soja

9: Mol·luscs

10: Sulfits

11: Mostassa

12: Sèsam

13: Cacauets

14: Tramussos

- 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