




DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
<p>Arròs amb tomàquet Trita de formatge amb pastanaga ratllada Fruita</p>	<p>Espirals amb salsa de xampinyons Filet de lluç al forn amb amanida Fruita</p>	<p>Llenties guisades amb verdures Daus de gall dindi rostits amb amanida Fruita</p>	<p>Crema de moniato i bròquil Espaguetis amb tofu i seità iogurt natural de granja</p>	<p>Trinxat de col, patata i bacó Pastís de carn eco amb beixamel Fruita</p>
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<p>Macarrons amb salsa de porros i pernil serrà Filet de palometa al forn amb amanida Fruita</p>	<p>Mongetes seques guisades amb verdures Trita d'espínacs amb pastanaga ratllada Fruita</p>	<p>Verdura del temps Pernilets de pollastre al forn amb amanida Fruita</p>	<p>Cigrons guisats amb verdures Hamburguesa vegetal amb pasta saltada iogurt natural de granja</p>	<p>Sopa de pollastre d'arròs integral Peix fresc amb patates panadera al forn Fruita</p>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<p>Arròs integral tres delícies (ou, pastanaga, pernil dolç) Daus de pollastre rostits amb amanida Fruita</p>	<p>Espirals a la napolitana Ous durs al forn amb amanida Fruita</p>	<p>Crema de carbassa Mongetes guisades amb arròs Fruita</p>	<p><i>Amanida Olivie</i> <i>Stroganoff eco</i> <i>amb xampnyons</i> <i>Ponchick</i></p> 	<p>Llenties guisades amb verdures Filet de gallineta a l'andalusa amb amanida Fruita</p>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
<p>Mongetes seques guisades amb verdures Filet de fogoner al forn amb amanida Fruita</p>	<p>Crema de pastanaga i formatge amb crostons Pizza vegetal Fruita</p>	<p>Arròs integral amb tomàquet Trita a la paisana amb amanida Fruita</p>	<p>Verdura del temps Cuscús de pollastre i verdures Fruita</p>	<p>Sopa de peix amb fideus Hamburguesa de conill al forn amb amanida Batut de fruita natural</p>
DILLUNS 30	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="flex: 1;"> <p>Espaguetis a la carbonara Trita de tonyina amb amanida Fruita</p> </div> <div style="flex: 1; text-align: center;">  </div> <div style="flex: 2;"> <p>Són productes ecològics certificats i de proximitat: Totes les verdures, hortalisses, fruites, pasta, cigró, llentia, farina, sal i vedella dos cops al mes. La varietat de peix fresc serà: Seitons, sardines, maires... El iogurt es a doll (format gran). *Inclou el pa diari</p> </div> <div style="flex: 1; text-align: right;"> <p>Aquest menú ha estat supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Nº de col·legiat 7255.</p>  </div> </div>			