


DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOURS 4	DIVENDRES 5
<b>Mongetes seques guisades amb verdures</b> <b>Truita paisana amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Crema de verdures</b> <b>Hamburguesa de quinoa i verdures amb patates fregides</b> <b>Fruita</b>	<b>FESTA</b>	<b>Sopa de pollastre amb arròs integral</b> <b>Filet de fogoner al forn amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>MENÚ SUÏSSA</b> <b>Alpermagronen</b> <b>Fondue de carn amb formatge fos</b> <b>Fruita amb xocolata</b> 
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOURS 11	DIVENDRES 12
<b>Macarrons a la napolitana</b> <b>Truita de tonyina amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Verdura del temps</b> <b>Mongetes seques guisades amb verdures</b> <b>Fruita</b>	<b>Arròs tres delícies (ou, pastanaga, pèsol)</b> <b>Estofat de gall dindi amb patata al caliu</b> <b>Batut de fruita natural</b>	<b>Crema de pastanaga i poma</b> <b>Peix fresc i de proximitat amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Cigrons guisats amb espinacs</b> <b>Rodó de vedella eco al forn amb amanida</b> <b>Fruita</b>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOURS 18	DIVENDRES 19
<b>Arròs integral amb tomàquet</b> <b>Filet de lluç al forn amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Crema de verdures</b> <b>Espaguetis amb tofu i seità</b> <b>logurt natural de granja</b>	<b>Llenties guisades amb verdures</b> <b>Truita de formatge amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Verdura del temps</b> <b>Pernilets de pollastre a l'allet amb pasta saltada</b> <b>Fruita</b>	<b>Sopa de peix amb fideus</b> <b>Daus de vedella eco guisats amb amanida</b> <b>Fruita</b>
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOURS 25	DIVENDRES 26
<b>Llenties guisades amb verdures</b> <b>Escalopa de gall dindi amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Espirals amb salsa de porros</b> <b>Filet de palometa al forn amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Verdura del temps</b> <b>Cigrons guisats amb cuscús</b> <b>Fruita</b>	<b>Arròs amb tomàquet</b> <b>Truita de xampinyons amb pastanaga ratllada</b> <b>Fruita</b>	<b>Crema de verdura</b> <b>Pizza casolana</b> <b>Amanida</b> <b>logurt natural de granja</b>

\*Inclou el pa diari

**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).**

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.

