

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 ❖ Cigrons guisats amb arròs. ❖ Truita de patates amb enciam i olives. ❖ Fruita natural.	3 ❖ Crema de carbassó i porro. ❖ Filet de maira amb blat de moro i pastanaga ratllada. ❖ Macedònia.	4 ❖ Patates amb pèsols. ❖ Cuixetes de pollastre al forn amb verdures. ❖ Fruita.	5 ❖ Arròs 3 delícies. ❖ Tastet a la planxa amb enciam i tomàquet. ❖ Fruita.	6 ❖ Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge ratllat. ❖ Calamars a la romana amb pastanaga i olives. ❖ Iogurt.
9 ❖ Lenties guisades amb sofregit de tomàquet i ceba ❖ Ous durs farcits amb olives. ❖ Fruita del temps.	10 ❖ Patates amb mongeta tendra. ❖ Mandonguilles de vedella a la jardinera. ❖ Fruita.	11 ❖ Escudella. ❖ Llom a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada. ❖ Fruita natural.	12 ❖ Fruita.	13 ❖ Espirals de colors amb tomàquet. ❖ Nuggets de pollastre amb enciam i olives. ❖ Galetes.
16 ❖ Pèsols amb patates. ❖ Llenguado al forn amb samfaina. ❖ Fruita.	17 ❖ Cigrons guisats. ❖ Truita de formatge amb tomàquet i blat de moro. ❖ Préssec en almívar.	18 ❖ Sopa de peix. ❖ Bistec de vedella amb patates xips i pastanaga ratllada. ❖ Fruita natural.	19 ❖ Paella d'arròs. ❖ Filet de pollastre a la planxa amb enciam i olives. ❖ Fruita del temps.	20 ❖ Macarrons amb tomàquet. ❖ Bunyols de bacallà amb blat de moro i pastanaga. ❖ Iogurt.
23 ❖ Sopa de brou. ❖ Pollastre al forn amb patates fregides. ❖ Fruita del temps.	24 ❖ Patata amb mongeta tendra. ❖ Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i olives. ❖ Fruita.	25 ❖ Lenties guisades amb sofregit de ceba. ❖ Truita francesa tomàquet i pastanaga. ❖ Macedònia.	26 ❖ Arròs amb tomàquet. ❖ Llom a la planxa amb blat de moro i olives. ❖ Fruita natural.	27 ❖ Amanida variada. ❖ Pizza de tomàquet i formatge. ❖ Galetes.
30 ❖ Pèsols amb patates. ❖ Medallons de lluç al forn amb blat de moro i olives. ❖ Fruita del temps.	31 ❖ Cigrons guisats amb sofregit de tomàquet i ceba. ❖ Truita de pernil cuit amb enciam i pastanaga. ❖ Fruita.			

En cas d'intoleràncies alimentàries, el menú serà elaborat amb ingredients que no continguin aquest al·lèrgic.

Exemple: macarrons/ macarrons sense gluten.

Es serveix pa amb tots els menús (conté gluten).

ES RESERVA EL DRET DE MODIFICAR ELS MENÚS SEMPRE QUE SIGUI PER CAUSES ALIENES AL SERVEI DE CUINA.



GLUTEN



OUS



LLET



PEIX