

RECOMANACIONS PEL SOPAR:
Si de primer plat ha dinat pasta, arròs o llegum, recomanem sopar verdura, crema de verdura o amanida i al inrevés. Si de segon plat ha dinat llegum, proteïna vegetal o ou, proposem sopar carn o peix i al inrevés. De postres, aconsellem donar fruita fresca cada dia i reservar 1-2 dies pels làctics.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
Sopa de lletres	Patata, mongeta tendra i pastanaga	Crema de pastanaga amb poma	Arròs amb verduretes	Llenties Eco estofades
Pollastre rostit a la llimona	Llomillo amb tomàquet	Cigrons Eco estofats amb ou	Abadejo al forn	Truita de carbassó
Amanida	---	---	Amanida	Amanida
Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
8	9	10	11	12
---	Sopa de peix amb arròs	Mongetes seques Eco estofades amb carbassa	Trinxat de bròquil amb patata	Crema de verdures amb rostes
FESTIU	Lluç a la romana	Truita de patates	Pollastre amb salsa de taronja	Espaguetis amb bolonyesa de soja
---	Amanida	Amanida	Amanida	---
---	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita
15	16	17	18	19
Arròs integral amb salsa de tomàquet	Minestra de verdures saltejades amb oli d'all	Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge	Llenties Eco estofades	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Hamburguesa a la planxa	Wok de gall d'indi amb verduretes	Llenguadina amb picada al forn	Truita d'espínacs	Sopa de galets
Amanida	---	Amanida	Amanida	Pollastre amb prunes
Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Postre especial



Aliment integral



Productes acreditats amb la certificació ecològica del CCPAE.



Jornades gastronòmiques.



Cuina Climàtica, sostenible i respectuosa amb el medi ambient



Cuina Catalana, amb receptes del 'Corpus del patrimoni culinari català'

VISITA

el gust de créixer

Menú sense
carn

RECOMANACIONS PEL SOPAR:
Si de primer plat ha dinat pasta, arròs o llegum, recomanem sopar verdura, crema de verdura o amanida i al inrevés. Si de segon plat ha dinat llegum, proteïna vegetal o ou, proposem sopar carn o peix i al inrevés. De postres, aconsellem donar fruita fresca cada dia i reservar 1-2 dies pels lactics.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
Sopa vegetal de lletres	Patata, mongeta tendra i pastanaga	Crema de pastanaga amb poma	Arròs amb verduretes	Llenties Eco estofades
Truita de patates	Lluç amb tomàquet	Cigrons Eco estofats amb ou	Abadejo al forn	Truita de carbassó
Amanida	---	---	Amanida	Amanida
Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
8	9	10	11	12
---	Sopa de peix amb arròs	Mongetes seques Eco estofades amb carbassa	Trinxat de coliflor amb patata	Crema de verdures amb rostes
FESTIU	Lluç a la romana	Truita de patates	Lluç amb salsa de taronja	Espaguetis amb bolonyesa de soja
---	Amanida	Amanida	Amanida	---
---	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita
15	16	17	18	19
Arròs integral amb salsa de tomàquet	Minestra de verdures saltejades amb oli d'all	Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge	Llenties Eco estofades	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Hamburguesa vegetal a la planxa	Wok de soja amb verduretes	Llenguadina amb picada al forn	Truita d'espínacs	Sopa vegetal amb galets
Amanida	---	Amanida	Amanida	Hamburguesa vegetal amb prunes
Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Postre especial



RECOMANACIONS PEL SOPAR:
Si de primer plat ha dinat pasta, arròs o llegum, recomanem sopar verdura, crema de verdura o amanida i al inrevés. Si de segon plat ha dinat llegum, proteïna vegetal o ou, proposem sopar carn o peix i al inrevés. De postres, aconsellem donar fruita fresca cada dia i reservar 1-2 dies pels làctics.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
Sopa vegetal de lletres	Patata, mongeta tendra i pastanaga	Crema de pastanaga amb poma	Arròs amb verduretes	Llenties Eco estofades
Pollastre rostit a la llimona	Lluç amb tomàquet	Cigrons Eco estofats amb ou	Abadejo al forn	Truita de carbassó
Amanida	---	---	Amanida	Amanida
Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
8	9	10	11	12
---	Sopa de peix amb pasta integral	Mongetes seques Eco estofades amb carbassa	Trinxat de coliflor amb patata	Crema de verdures amb rostes
FESTIU	Lluç a la romana	Truita de patates	Pollastre amb salsa de taronja	Espaguetis amb bolonyesa de soja
---	---	Amanida	---	---
---	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt
15	16	17	18	19
Arròs integral amb salsa de tomàquet casolana	Minestra de verdures saltejades amb oli d'alls	Macarrons gratinats amb verdures	Llenties Eco estofades	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Hamburguesa vegetal a la planxa	Wok de gall d'indi amb verduretes	Llenguadina amb picada al forn	Truita d'espínacs	Sopa vegetal amb pasta
Amanida	---	Amanida	Amanida	Pollastre amb prunes
Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i postre especial

RECOMANACIONS PEL SOPAR:
Si de primer plat ha dinat pasta, arròs o llegum, recomanem sopar verdura, crema de verdura o amanida i al inrevés. Si de segon plat ha dinat llegum, proteïna vegetal o ou, proposem sopar carn o peix i al inrevés. De postres, aconsellem donar fruita fresca cada dia i reservar 1-2 dies pels làctics.

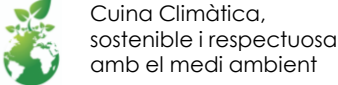
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
Sopa amb pasta s/gluten	Patata, mongeta tendra i pastanaga	Crema de pastanaga amb poma	Arròs amb verduretes	Llenties Eco estofades
Pollastre rostit a la llimona	Llomillo amb tomàquet	Cigrons Eco estofats amb ou	Abadejo al forn	Truita de carbassó
	---	---	Amanida	Amanida
Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada
8	9	10	11	12
---	Sopa de peix amb arròs	Mongetes seques Eco estofades amb carbassa	Trinxat de bròquil amb patata	Crema de verdures amb rostres s/gluten
FESTIU	Lluç a la romana s/gluten	Truita de patates	Pollastre amb salsa de taronja	Espaguetis s/gluten amb bolonyesa de soja
---		Amanida		---
---	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita
15	16	17	18	19
Arròs integral amb salsa de tomàquet	Minestra de verdures saltejades amb oli d'all	Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet i formatge	Llenties Eco estofades	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Hamburguesa a la planxa	Wok de gall d'indi amb verduretes	Llenguadina amb picada al forn	Truita d'espínacs	Sopa amb pasta s/gluten
Amanida	---	Amanida	Amanida	Pollastre amb prunes
Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i postre especial s/gluten

Menú sense
lactosa

RECOMANACIONS PEL SOPAR:
Si de primer plat ha dinat pasta, arròs o llegum, recomanem sopar verdura, crema de verdura o amanida i al inrevés. Si de segon plat ha dinat llegum, proteïna vegetal o ou, proposem sopar carn o peix i al inrevés. De postres, aconsellem donar fruita fresca cada dia i reservar 1-2 dies pels làctics.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
Sopa de lletres	Patata, mongeta tendra i pastanaga	Crema de pastanaga amb poma	Arròs amb verdures	Llenties Eco estofades
Pollastre rostit a la llimona	Llomillo amb tomàquet	Cigrons Eco estofats amb ou	Abadejo al forn	Truita de carbassó
Amanida	---	---	Amanida	Amanida
Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural s/lactosa sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
8	9	10	11	12
---	Sopa de peix amb arròs	Mongetes seques Eco estofades amb carbassa	Trinxat de bròquil amb patata	Crema de verdures amb rostres
FESTIU	Lluç a la romana	Truita de patates	Pollastre amb salsa de taronja	Espaguetis amb bolonyesa de soja
---	Amanida	Amanida	Amanida	---
---	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural s/lactosa sense sucre o fruita
15	16	17	18	19
Arròs integral amb salsa de tomàquet	Minestra de verdures saltejades amb oli d'allis	Macarrons amb salsa de tomàquet	Llenties Eco estofades	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Hamburguesa a la planxa	Wok de gall d'indi amb verdures	Llenguadina amb picada al forn	Truita d'espínacs	Sopa de galets
Amanida	---	Amanida	Amanida	Pollastre amb prunes
Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural s/lactosa sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i postre especial s/lactosa



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
Sopa de lletres s/ou	Patata, mongeta tendra i pastanaga	Crema de pastanaga amb poma	Arròs amb verduretes	Llentíes Eco estofades
Pollastre rostit a la llimona	Llomillo amb tomàquet	Cigrons Eco estofats amb gall dindi	Abadejo al forn	Hamburguesa vegetal
Amanida	---	---	Amanida	Amanida
Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
8	9	10	11	12
---	Sopa de peix amb arròs	Mongetes seques Eco estofades amb carbassa	Trinxat de bròquil amb patata	Crema de verdures amb rostes
FESTIU	Lluç a l'andalusa	Abadejo al forn	Pollastre amb salsa de taronja	Espaguetis s/ou amb bolonyesa de soja
---	Amanida	Amanida	Amanida	---
---	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita
15	16	17	18	19
Arròs integral amb salsa de tomàquet	Minestra de verdures saltejades amb oli d'all	Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge	Llentíes Eco estofades	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Hamburguesa a la planxa	Wok de gall d'indi amb verduretes	Llenguadina amb picada al forn	Lluç al forn	Sopa amb pasta s/ou
Amanida	---	Amanida	Amanida	Pollastre amb prunes
Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i postre especial s/ou

