

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
6	7	8	9	10
	<b>Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba</b>	<b>Llenties Eco estofades amb hortalisses</b>	<b>Sopa de lletres</b>	Coliflor amb patata gratinada
	<b>Lluç a la romana</b>	<b>Truita de patates</b>	Estofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga	Llom amb samfaina
	Amanida	Amanida	-	-
	<b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Pa i Fruita de temporada	<b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita
13	14	15	16	17
Crema de porros amb poma	<b>Patata, mongeta tendra i pastanaga</b>	Paella vegetal	<b>Macarrons integrals amb tonyina</b>	Sopa minestrone i llegum
<b>Cigrons ECO estofats amb quinoa</b>	Hamburguesa de vedella	Llenguadina al vapor	<b>Truita francesa</b>	Pit de pollastre amb salsa de poma
-	Amanida	Amanida	Amanida	-
Pa i Fruita de temporada	<b>Pa integral i iogurt Eco natural sense sucre o fruita</b>	Pa i Fruita de temporada	<b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Pa i Fruita de temporada
20	21	22	23	24
<b>Mongetes seques Eco estofades amb carbassa</b>	Bròquil amb patata al vapor	Espirals amb beixamel	<b>Arròs a la milanesa (pèsols, xampinyons i formatge)</b>	Crema de carbassó amb rostes
<b>Truita de carbassó</b>	<b>Pollastre amb salsa de taronja</b>	Abadejo al forn	Estofat de porc amb pastanaga i carbassó	<b>Llenties amb arròs integral</b>
Amanida	Amanida	Amanida	-	-
Pa i Fruita de temporada	<b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	<b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Pa i Fruita de temporada
27	28	29		
Rissoto de bolets	Tricolor de verdura ofegada	<b>Espaguetis integrals amb salsa tomàquet</b>		
<b>Ous gratinats amb beixamel</b>	Wok de gall dindi amb verdures	Lluç al forn		
Amanida	-	Amanida		
Pa i Fruita de temporada	<b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	<b>Pa i iogurt ECO natural sense sucre o fruita</b>		



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 làctics.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
6	7	8	9	10
	<p><b>Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba</b></p> <p><b>Lluç a la romana</b></p> <p>Amanida</p> <p><b>Pa integral i Fruita de temporada</b></p>	<p><b>Llentíes Eco estofades amb hortalisses</b></p> <p><b>Truita de patates</b></p> <p>Amanida</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>	<p>Sopa vegetal de lletres</p> <p>Estofat de soja amb pèsols i pastanaga</p> <p>-</p> <p><b>Pa integral i Fruita de temporada</b></p>	<p>Coliflor amb patata gratinada</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>-</p> <p>Pa i iogurt natural sense sucre o fruita</p>
13	14	15	16	17
<p>Crema de porros amb poma</p> <p>Cigrons estofats amb quinoa</p> <p>-</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>	<p><b>Patata, mongeta tendra i pastanaga</b></p> <p>Hamburguesa vegetal</p> <p>Amanida</p> <p><b>Pa integral i iogurt Eco natural sense sucre o fruita</b></p>	<p>Paella vegetal</p> <p>Llenguadina al vapor</p> <p>Amanida</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>	<p><b>Macarrons integrals amb tonyina</b></p> <p>Abadejo al forn</p> <p>Amanida</p> <p><b>Pa integral i Fruita de temporada</b></p>	<p>Sopa minestrone</p> <p>Lluç amb salsa de poma</p> <p>-</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>
20	21	22	23	24
<p><b>Mongetes seques Eco estofades amb carbassa</b></p> <p><b>Truita de carbassó</b></p> <p>Amanida</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>	<p>Broquil amb patata al vapor</p> <p>Lluç amb salsa de taronja</p> <p>Amanida</p> <p><b>Pa integral i Fruita de temporada</b></p>	<p>Espirals amb beixamel</p> <p>Abadejo al forn</p> <p>Amanida</p> <p>Pa i iogurt natural sense sucre o fruita</p>	<p><b>Arròs a la milanesa (pèsols, xampinyons i formatge)</b></p> <p>Estofat de soja amb pastanaga i carbassó</p> <p>-</p> <p><b>Pa integral i Fruita de temporada</b></p>	<p>Crema de carbassó amb rostes</p> <p><b>Llentíes amb arròs integral</b></p> <p>-</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>
27	28	29		
<p>Rissoto de bolets</p> <p><b>Ous gratinats amb beixamel</b></p> <p>Amanida</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>	<p>Tricolor de verdura ofegada</p> <p>Wok de soja amb verduretes</p> <p>-</p> <p><b>Pa integral i Fruita de temporada</b></p>	<p><b>Espaguetis integrals amb salsa tomàquet</b></p> <p>Lluç al forn</p> <p>Amanida</p> <p>Pa i iogurt ECO natural sense sucre o fruita</p>		



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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
6	7	8	9	10
-	<b>Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba</b>	<b>Lenties Eco estofades amb hortalisses</b>	Sopa vegetal de lletres	Coliflor amb patata gratinada
	<b>Lluç a la romana</b>	<b>Truita de patates</b>	Estofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga	Lluç amb samfaina
	Amanida	Amanida	-	-
	<b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Pa i Fruita de temporada	<b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita
13	14	15	16	17
Crema de porros amb poma	<b>Patata, mongeta tendra i pastanaga</b>	Paella vegetal	<b>Macarrons integrals amb tonyina</b>	Sopa minestrone
Cigrons estofats amb quinoa	Hamburguesa de vedella	Llenguadina al vapor	<b>Truita francesa</b>	Pit de pollastre amb salsa de poma
-	Amanida	Amanida	Amanida	-
Pa i Fruita de temporada	<b>Pa integral i iogurt Eco natural sense sucre o fruita</b>	Pa i Fruita de temporada	<b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Pa i Fruita de temporada
20	21	22	23	24
<b>Mongetes seques Eco estofades amb carbassa</b>	Broquil amb patata al vapor	Espirals amb beixamel	<b>Arròs a la milanesa (pèsols, xampinyons i formatge)</b>	Crema de carbassó amb rostres
<b>Truita de carbassó</b>	<b>Pollastre amb salsa de taronja</b>	Abadejo al forn	Estofat de soja amb pastanaga i carbassó	<b>Lenties amb arròs integral</b>
Amanida	Amanida	Amanida	-	-
Pa i Fruita de temporada	<b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	<b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Pa i Fruita de temporada
27	28	29		
Rissoto de bolets	Tricolor de verdura ofegada	<b>Espaguetis integrals amb salsa tomàquet</b>		
<b>Ous gratinats amb beixamel</b>	Wok de gall d'indi amb verdures	Lluç al forn		
Amanida	-	Amanida		
Pa i Fruita de temporada	<b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Pa i iogurt ECO natural sense sucre o fruita		

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
6	7	8	9	10
	<b>Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba</b>	<b>Llentíes Eco estofades amb hortalisses</b>	Sopa amb pasta s/gluten	Crema de pastanaga
	Lluç a la romana s/gluten	<b>Truita de patates</b>	Estofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga	Llom amb samfaina
	Amanida	Amanida	-	-
	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i iogurt natural sense sucre o fruita
13	14	15	16	17
Crema de porros amb poma	<b>Patata, mongeta tendra i pastanaga</b>	Paella vegetal	Macarrons s/gluten amb tonyina	Sopa minestrone s/gluten
Cigrons estofats amb quinoa	Hamburguesa de vedella	Llenguadina al vapor	<b>Truita francesa</b>	Pit de pollastre amb salsa de poma
-	Amanida	Amanida	Amanida	-
Pa s/gluten i Fruita de temporada	<b>Pa s/gluten i iogurt Eco natural sense sucre o fruita</b>	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada
20	21	22	23	24
<b>Mongetes seques Eco estofades amb carbassa</b>	Broquil amb patata al vapor	Espirals s/gluten amb tomàquet	<b>Arròs a la milanesa (pèsols, xampinyons i formatge)</b>	Crema de carbassó amb rostes s/gluten
<b>Truita de carbassó</b>	<b>Pollastre amb salsa de taronja</b>	Abadejo al forn	Estofat de porc amb pastanaga i carbassó	<b>Llentíes amb arròs integral</b>
Amanida	Amanida	Amanida	-	-
Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa s/gluten i Fruita de temporada	<b>Pa s/gluten i Fruita de temporada</b>
27	28	29		
Rissoto de bolets	Tricolor de verdura ofegada	Espaguetis s/gluten amb salsa tomàquet		
Ous gratinats amb beixamel s/gluten	Wok de gall d indi amb verduretes	Lluç al forn		
Amanida	-	Amanida		
Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa i iogurt ECO natural sense sucre o fruita		

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 per lactics.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
6	7	8	9	10
	<p><b>Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba</b></p> <p><b>Lluç a la romana</b></p> <p>Amanida</p> <p><b>Pa integral i Fruita de temporada</b></p>	<p><b>Llenties Eco estofades amb hortalisses</b></p> <p><b>Truita de patates</b></p> <p>Amanida</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>	<p><b>Sopa de lletres</b></p> <p>Estofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga</p> <p>-</p> <p><b>Pa integral i Fruita de temporada</b></p>	<p>Crema de pastanaga s/Lactosa amb rostes</p> <p>Llom amb samfaina</p> <p>-</p> <p>Pa i iogurt natural s/lactosa sense sucre o fruita</p>
13	14	15	16	17
<p>Crema de porros amb poma</p> <p>Cigrons estofats amb quinoa</p> <p>-</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>	<p><b>Patata, mongeta tendra i pastanaga</b></p> <p>Hamburguesa de vedella</p> <p>Amanida</p> <p><b>Pa integral i iogurt sense lactosa natural sense sucre o fruita</b></p>	<p>Paella vegetal</p> <p>Llenguadina al vapor</p> <p>Amanida</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>	<p><b>Macarrons integrals amb tonyina</b></p> <p><b>Truita francesa</b></p> <p>Amanida</p> <p><b>Pa integral i Fruita de temporada</b></p>	<p>Sopa minestrone i llegum</p> <p>Pit de pollastre amb salsa de poma</p> <p>-</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>
20	21	22	23	24
<p><b>Mongetes seques Eco estofades amb carbassa</b></p> <p><b>Truita de carbassó</b></p> <p>Amanida</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>	<p>Broquil amb patata al vapor</p> <p><b>Pollastre amb salsa de taronja</b></p> <p>Amanida</p> <p><b>Pa integral i Fruita de temporada</b></p>	<p>Espirals amb tomàquet</p> <p>Abadejo al forn</p> <p>Amanida</p> <p>Pa i iogurt natural s/lactosa sense sucre o fruita</p>	<p><b>Arròs a la milanesa (pèsols i xampinyons)</b></p> <p>Estofat de porc amb pastanaga i carbassó</p> <p>-</p> <p><b>Pa integral i Fruita de temporada</b></p>	<p>Crema de carbassó amb rostes</p> <p><b>Llenties amb arròs integral</b></p> <p>-</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>
27	28	29		
<p>Arròs amb verdures i xampinyons</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Amanida</p> <p>Pa i Fruita de temporada</p>	<p>Tricolor de verdura ofegada</p> <p>Wok de gall d'indi amb verdures</p> <p>-</p> <p><b>Pa integral i Fruita de temporada</b></p>	<p><b>Espaguetis integrals amb salsa tomàquet</b></p> <p>Lluç al forn</p> <p>Amanida</p> <p>Pa i iogurt sense lactosa natural sense sucre o fruita</p>		

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
6	7	8	9	10
	<b>Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba</b> Lluç a l'andalusa Amanida <b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	<b>Llenties Eco estofades amb hortalisses</b> <b>Pollastre al forn</b> Amanida Pa i Fruita de temporada	Sopa de lletres s/ou Estofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga - <b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Coliflor amb patata gratinada Llom amb samfaina - Pa i iogurt natural sense sucre o fruita
13	14	15	16	17
Crema de porros amb poma Cigrons estofats amb quinoa - Pa i Fruita de temporada	<b>Patata, mongeta tendra i pastanaga</b> Hamburguesa de vedella Amanida <b>Pa integral i iogurt Eco natural sense sucre o fruita</b>	Paella vegetal Llenguadina al vapor Amanida Pa i Fruita de temporada	Macarrons s/ou amb tonyina Lluç al forn Amanida <b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Sopa minestrone i llegum Pit de pollastre amb salsa de poma - Pa i Fruita de temporada
20	21	22	23	24
<b>Mongetes seques Eco estofades amb carbassa</b> Gall dindi a la planxa Amanida Pa i Fruita de temporada	Broquil amb patata al vapor <b>Pollastre amb salsa de taronja</b> Amanida <b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Espirals s/ou amb beixamel Abadejo al forn Amanida Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	<b>Arròs a la milanesa (pèsols, xampinyons i formatge)</b> Estofat de porc amb pastanaga i carbassó - <b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Crema de carbassó amb rostres <b>Llenties amb arròs integral</b> - Pa i Fruita de temporada
27	28	29		
Rissoto de bolets <b>Pollastre al forn</b> Amanida Pa i Fruita de temporada	Tricolor de verdura ofegada Wok de gall d'indi amb verdures - <b>Pa integral i Fruita de temporada</b>	Espaguetis s/ou amb salsa tomàquet Lluç al forn Amanida Pa i iogurt ECO natural sense sucre o fruita		