



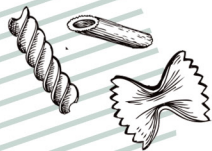
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P BACALLÀ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO IOGURT ( 7 )	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P CANELONS DE VERDURES GRATINATS AMB BEIXAMEL ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 14 ) PO FRUITA DEL TEMPS	<b>FESTA</b>
<b>FESTA</b>	1P MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) ( 1, 3, 7 ) 2P TRUITA DE FORMATGE ( 3, 7 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO GELAT ( 6, 7 )	1P MONGETES SEQUES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots) LLUÇ A LA PLANCHA AMB ALL I JULIVERT ( 4 ) GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P MINISTRA DE VERDURES 2P REMENAT D'OU AMB XAMPINYONS ( 3 ) AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS PRIMAVERA (daus de tomàquet, olives verdes i pinya) 2P PEIX FRESC DE MERCAT ( 4 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS
1P LLENTIES ESTOFADES AMB QUINOA ( 1 ) 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLUÇ AL FORN ( 4 ) GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P AMANIDA DE LLACETS VEGETALS ( 1, 3, 4, 12 ) 2P BACALLÀ AL PIL PIL ( 4, 12 ) GU PÈSOLS SALTEJATS ( 7 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P HAMBURGUESA DE CIGRÓ A LA PLANXA GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i patata) 2P REMENAT D'OU AMB VERDURES ( 3 ) AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO IOGURT ( 7 )
1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols) ( 1, 10, 11 ) 2P LLUÇ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 1, 4, 10, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS, PATATES I PASTANAGUES AMANIT AMB OLI D'OLIVA VERGE 2P TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS			 <b>Bones vacances!</b>

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)

**AL·LÈRGENS:**

- Gluten (1)**
- Crustacis (2)**
- Ous (3)**
- Peix (4)**
- Cacahuets (5)**
- Soja (6)**
- Llet (7)**
- Fruits Secs (8)**
- Api (9)**
- Mostassa (10)**
- Llavors de sèsam (11)**
- Sulfits (12)**
- Tramussos (13)**
- Mol·luscs (14)**





**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

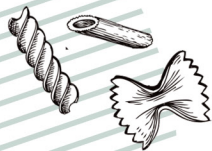
		<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 12 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>1</b></p>	<p>1P CREMA DE PASTANAGA</p> <p>2P BACALLÀ AL FORN AMB SALSA DE TOMÀQUET ( 4 )</p> <p>GU AMANIDA VARIADA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>2</b></p>	<b>FESTA</b>
<b>FESTA</b>	<p>1P MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) S/lactosa ( 1, 3 )</p> <p>2P TRUITA A LA FRANCESA ( 3 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>6</b></p>	<p>1P MONGETES SEQUES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots)</p> <p>2P LLUÇ A LA PLANCHA AMB ALL I JULIVERT ( 4 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>7</b></p>	<p>1P MINESTRA DE VERDURES</p> <p>2P POLLASTRE EN ESCABETX DE TARONJA ( 1, 10, 11, 12 )</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>9</b></p>	<p>1P ARRÒS PRIMAVERA (daus de tomàquet, olives verdes i pinya)</p> <p>2P PEIX FRESC DE MERCAT ( 4 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>3</b></p> 
<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB QUINOA ( 1 )</p> <p>2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>13</b></p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB SALSA DE LLIMONA ( 1, 12 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>14</b></p>	<p>1P AMANIDA DE LLACETS VEGETALS ( 1, 3, 4, 12 )</p> <p>2P BACALLÀ AL PIL PIL ( 4, 12 )</p> <p>GU PÈSOLS SALTEJATS S/plv</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>15</b></p>	<p>1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà)</p> <p>2P HAMBURGUESA DE CIGRÓ A LA PLANXA</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>16</b></p> 	<p>1P CREMA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i patata)</p> <p>2P BURRITOS DE POLLASTRE ( 1, 9, 10, 11 )</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>17</b></p>
<p>1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols) ( 1, 10, 11 )</p> <p>2P LLUÇ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 1, 4, 10, 11 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>20</b></p>	<p>1P CIGRONS, PATATES I PASTANAGUES AMANIT AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>2P TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ ( 3 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>21</b></p>	 <p style="text-align: right;"><b>22</b></p>	<p style="text-align: right;"><b>23</b></p>	 <p style="text-align: center;">Bones vacances!</p> <p style="text-align: right;"><b>24</b></p>
<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)

**ALLÈRGENS:**

-   
Gluten (1)
-   
Crustacis (2)
-   
Ous (3)
-   
Peix (4)
-   
Cacahuets (5)
-   
Soja (6)
-   
Llet (7)
-   
Fruits Secs (8)
-   
Api (9)
-   
Mostassa (10)
-   
Llavors de sèsam (11)
-   
Sulfits (12)
-   
Tramussos (13)
-   
Mol·luscs (14)





**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

		<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 12 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET</p> <p>PO IOGURT ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>1</b></p>	<p>1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba)</p> <p>2P CANELONS DE VERDURES GRATINATS AMB BEIXAMEL ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 14 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>2</b></p>	<b>FESTA</b>
<b>FESTA</b>	<p>1P MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) ( 1, 3, 7 )</p> <p>2P TRUITA DE FORMATGE ( 3, 7 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET</p> <p>PO GELAT ( 6, 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>6</b></p>	<p>1P MONGETES SEQUES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots)</p> <p>2P LLUÇ A LA PLANCHA AMB ALL I JULIVERT ( 4 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>7</b></p>	<p>1P MINESTRA DE VERDURES</p> <p>2P POLLASTRE EN ESCABETX DE TARONJA ( 1, 10, 11, 12 )</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>8</b></p>	<p>1P ARRÒS PRIMAVERA (daus de tomàquet, olives verdes i pinya)</p> <p>2P PEIX FRESC DE MERCAT ( 4 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>9</b></p>
<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB QUINOA ( 1 )</p> <p>2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>13</b></p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB SALSINA DE L·LIMONA ( 1, 12 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>14</b></p>	<p>1P AMANIDA DE LLACETS VEGETALS ( 1, 3, 4, 12 )</p> <p>2P BACALLÀ AL PIL PIL ( 4, 12 )</p> <p>GU PÈSOLS SALTEJATS ( 7 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>15</b></p>	<p>1P ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀQUET (sofregit casolà)</p> <p>2P HAMBURGUESA DE CIGRÓ A LA PLANXA</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>16</b></p>	<p>1P CREMA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i patata)</p> <p>2P BURRITOS DE POLLASTRE ( 1, 9, 10, 11 )</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO IOGURT ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>17</b></p>
<p>1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols) ( 1, 10, 11 )</p> <p>2P LLUÇ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 1, 4, 10, 11 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>20</b></p>	<p>1P CIGRONS, PATATES I PASTANAGUES AMANIT AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>2P TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ ( 3 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>21</b></p>	<p style="text-align: right;"><b>22</b></p>	<p style="text-align: right;"><b>23</b></p>	<p>Bones vacances!</p> <p style="text-align: right;"><b>24</b></p>
<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	



**AL·LÈRGENS:**

- Gluten (1)**
- Crustacis (2)**
- Ous (3)**
- Peix (4)**
- Cacahuets (5)**
- Soja (6)**
- Llet (7)**
- Fruits Secs (8)**
- Api (9)**
- Mostassa (10)**
- Llavors de sèsam (11)**
- Sulfits (12)**
- Tramussos (13)**
- Mol·luscs (14)**

