



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



27

SOPA D'AU AMB ARRÒS

ROSTIT DE LLOM

PA I FRUITA

Sopar:

Crema de carbassa i mongeta seca
Rap al forn amb amanida

28

TRINXAT DE COL I PATATA

LLENTIES ESTOFADES

PA I FRUITA

Sopar:

Quinoa amb verdures
Ous al plat amb samfaina

1

ESPAGUETIS AMB SOFREGIT DE
CEBA, TOMÀQUET I FORMATGE

LLUÇ A LA ROMANA AMB ENCIAM

PA I IOGURT

Sopar:

Pèsols amb mongeta verda
Hamburguesa vegetal amb patates

2

CREMA DE VERDURES DE
TEMPORADA

POLLASTRE A L'ALLET AMB
PASTANAGA RATLLADA

PA I FRUITA

Sopar:

Espirals a la siciliana
Musclos al vi blanc i fonoll

3

CIGRONS ESTOFATS

TRUITA DE CARBASSÒ I PATATA
AMB AMANIDA

PA I FRUITA

Sopar:

Amanida variada
Pizza casolana de pernil i ruca



6

CREMA DE PORRO, PASTANAGA I
CARBASSA

MACARRONS AMB BOLONYESA
VEGETAL

PA I FRUITA

Sopar:

Risotto de bolets amb mascarpone
Lluç a la planxa amb pebrot verd

7

DINAR DE COMARCA MANRESA

AMANIDA POTI POTI

MANDONGUILLAS AMB SÈPIA

PA DE PESSIC DE PASTANAGA



8

SOPA D'AU AMB GALETS I CIGRONS

TRUITA DE CEBA AMB PATATA AMB
PASTANAGA RATLLADA

PA I IOGURT

Sopar:

Trinxat de bledes
Conill al forn amb ceba i pebrot

9

BRÒCOLI AMB PATATA

BOTIFARRA DE PORC AMB
MONGETES SEQUES

PA I FRUITA

Sopar:

Raviolis de carbassa i pastanaga
Croquetes vegetals amb amanida

10

ARRÒS A LA CUBANA (SOFREGIT DE
TOMÀQUET I OU DUR)

PEIX AL FORN AMB AMANIDA

PA I FRUITA

Sopar:

Amanida tropical
Fajitas de pollastre amb guacamole



13

ESPIRALS AL PESTO

PERNILETS DE POLLASTRE ECOLÒGIC
AL FORN AMB AMANIDA DEL TEMPS

PA I FRUITA

Sopar:

Crema de pèsols amb menta
Salmó a la planxa amb espàrrecs

14

ARRÒS TRES DELICIES

TRUITA DE CEBA I MONIATO AMB
PASTANAGA RATLLADA I OLIVES

PA I FRUITA

Sopar:

Amanida de ruca, formatge, remolatxa
i nous
Broquetes de porc amb verdures

15

CREMA DE CARBASSA

LLENTIES ESTOFADES

PA I IOGURT

Sopar:

Espaguetis a la napolitana
Sèpia a la planxa amb amanida

16

SOPA D'ESTRELLETES I CIGRONS

LLUÇ A LA MARINERA AMB
AMANIDA

PA I FRUITA

Sopar:

Arròs saltat amb col i pastanaga
Truita de carbassó amb tomàquet

17

ÀPAT TEMÀTIC JAPÓ

SOPA DE MISO

BROQUETES YAKITORI

DORAYAKI PAU CASALS



20

CREMA DE LLEGUMS

NUGGETS DE VERDURES AMB
ENCIAM I TOMÀQUET

PA I FRUITA

Sopar:

Carxofes al forn
Pit de pollastre amb tomàquet i
patates al forn

21

FIDEUA DE VERDURES

PEIX AL FORN AMB AMANIDA

PA I FRUITA

Sopar:

Crema de pastanaga amb gíngebre
Truita de papates i ceba amb
amanida

22

MONGETA TENDRA AMB PATATA

CIGRONS ESTOFATS

PA I IOGURT

Sopar:

Tallarins amb verdures de temporada
Seitons fregits amb amanida

23

SOPA DE PEIX AMB ARRÒS

POLLASTRE A LA LLIMONA AMB
PASTANAGA RATLLADA

PA I FRUITA

Sopar:

Coliflor gratinada
Hamburguesa vegetal amb amanida

24

MENÚ SORPRESA



Sopar:

Carbassó al vapor
Crepes de formatge i pernil

Tots aquest aliments del nostre menú són d'origen ecològic:

Totes les pastes, llegums i arrossos; tota la verdura i fruita de temporada; el pollastre (1 cop al mes); tot el feli que utilitzem per cuinar i tota la sal, el pa natural i els iogurts son ecològic
També, dos cops al mes servim peix de proximitat.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>27</p> <p>SOPA D'AU AMB ARRÒS</p> <p>ROSTIT DE LLOM</p> <p>PA S/GLUTEN I FRUITA</p>	<p>28</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA</p> <p>LLENTIES ESTOFADES</p> <p>PA S/GLUTEN I FRUITA</p>	<p>1</p> <p>PASTA S/GLUTEN AMB SOFREGIT DE CEBA, TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT** S/GLUTEN AMB ENCIAM</p> <p>PA S/GLUTEN I IOGURT</p>	<p>2</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA S/GLUTEN I FRUITA</p>	<p>3</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>TRUITA DE CARBASSÒ I PATATA AMB AMANIDA</p> <p>PA S/GLUTEN I FRUITA</p>
<p>6</p> <p>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I CARBASSA</p> <p>PASTA S/GLUTEN AMB BOLONYESA VEGETAL*</p> <p>PA S/GLUTEN I FRUITA</p>	<p>7</p> <p>DINAR DE COMARCA MANRESA</p> <p>SENSE GLUTEN</p>	<p>8</p> <p>SOPA D'AU AMB PASTA S/GLUTEN I CIGRONS</p> <p>TRUITA DE CEBA AMB PATATA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA S/GLUTEN I IOGURT</p>	<p>9</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA</p> <p>BOTIFARRA* DE PORC AMB MONGETES SEQUES</p> <p>PA S/GLUTEN I FRUITA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS A LA CUBANA (SOFREGIT DE TOMÀQUET I OU DUR)</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA S/GLUTEN I FRUITA</p>
<p>13</p> <p>PASTA S/GLUTEN AL PESTO*</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ECOLÒGIC AL FORN AMB AMANIDA DEL TEMPS</p> <p>PA S/GLUTEN I FRUITA</p>	<p>14</p> <p>ARRÒS TRES DELICIES*</p> <p>TRUITA DE CEBA I MONIATO AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES</p> <p>PA S/GLUTEN I FRUITA</p>	<p>15</p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>LLENTIES ESTOFADES</p> <p>PA S/GLUTEN I IOGURT</p>	<p>16</p> <p>SOPA PASTA S/GLUTEN I CIGRONS</p> <p>LLUÇ A LA MARINERA* AMB AMANIDA</p> <p>PA S/GLUTEN I FRUITA</p>	<p>17</p> <p>ÀPAT TEMÀTIC JAPÓ</p> <p>SENSE GLUTEN</p>
<p>20</p> <p>CREMA DE LLEGUMS</p> <p>LLOM ARREBOSSAT** S/GLUTEN AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>PA S/GLUTEN I FRUITA</p>	<p>21</p> <p>PASTA S/GLUTEN AMB VERDURES</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA S/GLUTEN I FRUITA</p>	<p>22</p> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>PA S/GLUTEN I IOGURT</p>	<p>23</p> <p>SOPA* DE PEIX AMB ARRÒS</p> <p>POLLASTRE A LA LLIMONA* AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA S/GLUTEN I FRUITA</p>	<p>24</p> <p>MENÚ SORPRESA</p> <p>SENSE GLUTEN</p>

*INGREDIENTS SENSE GLUTEN (verificar fitxes de proveïdors)

** FREGITS EN OLI NOU I A PART. ELABORAR ELS PLATS EN UNA PLANXA NETA I EL FORN A PART.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>27</p> <p>SOPA D'AU AMB ARRÒS</p> <p>ROSTIT DE LLOM</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>28</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA</p> <p>LLENTIES ESTOFADES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>1</p> <p>ESPAGUETIS AMB SOFREGIT DE CEBA I TOMAQUET S/FORMATGE</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT S/LLET AMB ENCIAM</p> <p>PA I POSTRES DE SOJA</p>	<p>2</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA S/LACTIS</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>3</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>TRUITA DE CARBASSÒ I PATATA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>6</p> <p>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I CARBASSA S/LACTIS</p> <p>MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL* S/FORMATGE</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>7</p> <p>DINAR DE COMARCA MANRESA</p> <p>SENSE LACTOSA</p>	<p>8</p> <p>SOPA D'AU AMB GALETS I CIGRONS</p> <p>TRUITA DE CEBA AMB PATATA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I POSTRES DE SOJA</p>	<p>9</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA</p> <p>BOTIFARRA* DE PORC AMB MONGETES SEQUES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS A LA CUBANA (SOFREGIT DE TOMAQUET I OU DUR)</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>13</p> <p>ESPIRALS AMB OLI I ALFÀBREGA S/FORMATGE</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ECOLÒGIC AL FORN AMB AMANIDA DEL TEMPS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>14</p> <p>ARRÒS TRES DELICIES*</p> <p>TRUITA DE CEBA I MONIATO AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>15</p> <p>CREMA DE CARBASSA S/LACTIS</p> <p>LLENTIES ESTOFADES</p> <p>PA I POSTRES DE SOJA</p>	<p>16</p> <p>SOPA D'ESTRELLETES I CIGRONS</p> <p>LLUÇ A LA MARINERA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>17</p> <p>ÀPAT TEMÀTIC JAPÓ</p> <p>SENSE LACTOSA</p>
<p>20</p> <p>CREMA DE LLEGUMS S/LACTIS</p> <p>LLOM ARREBOSSAT S/LLET AMB ENCIAM I TOMAQUET</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>21</p> <p>FIDEUA DE VERDURES</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>22</p> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>PA I POSTRES DE SOJA</p>	<p>23</p> <p>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS</p> <p>POLLASTRE A LA LLIMONA* AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>24</p> <p>MENÚ SORPRESA</p> <p>SENSE LACTOSA</p>

*INGREDIENTS S/LACTOSA NI DERIVATS DE LA LLET (verificar fitxes de proveïdors)



ESCOLA JOAN MARAGALL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>27</p> <p>SOPA D'AU AMB ARRÒS</p> <p>ROSTIT DE LLOM</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>28</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA</p> <p>VARETES DE VERDURAS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>1</p> <p>ESPAGUETIS AMB SOFREGIT DE CEBA, TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>2</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>3</p> <p>PATATES ESTOFADES</p> <p>TRUITA DE CARBASSÒ I PATATA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>6</p> <p>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I CARBASSA</p> <p>MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>7</p> <p>DINAR DE COMARCA MANRESA</p> <p>SENSE PEIX NI MARISC NI MARICS</p>	<p>8</p> <p>SOPA D'AU AMB GALETS SENSE CIGRONS</p> <p>TRUITA DE CEBA AMB PATATA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>9</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA</p> <p>BOTIFARRA DE PORC AMB ARRÒS BÀSMATIC</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS A LA CUBANA (SOFREGIT DE TOMÀQUET I OU DUR)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>13</p> <p>ESPIRALS AL PESTO</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ECOLÒGIC AL FORN AMB AMANIDA DEL TEMPS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>14</p> <p>ARRÒS TRES DELICIES S/PEIX NI MARISC</p> <p>TRUITA DE CEBA I MONIATO AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>15</p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>GALL DINDI A LA PLANXA AMB TOMÀQUET I AMANIT</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>16</p> <p>SOPA D'AU AMB ESTRELLETES SENSE CIGRONS</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>17</p> <p>ÀPAT TEMÀTIC JAPÓ</p> <p>SENSE PEIX NI MARISC</p>
<p>20</p> <p>CREMA DE VERDURES</p> <p>NUGGETS DE VERDURES**/** AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>21</p> <p>FIDEUA DE VERDURES</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>22</p> <p>VERDURA AMB PATATA</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>23</p> <p>SOPA VEGETAL AMB ARRÒS S/PEIX NI MARISC</p> <p>POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>24</p> <p>MENÚ SORPRESA</p> <p>SENSE PEIX NI MARISC NI LLEGUM</p>

*INGREDIENTS S/PEIX, MARISC NI DERIVATS (verificar fitxes de proveïdors)

** FREGITS EN OLI NOU I A PART. ELABORAR ELS PLATS EN UNA PLANXA NETA I EL FORN A PART.



ESCOLA JOAN MARAGALL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>27</p> <p>SOPA D'AU AMB ARRÒS (BROU S/LLEGUM)</p> <p>ROSTIT DE LLOM</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>28</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>1</p> <p>ESPAGUETIS AMB SOFREGIT DE CEBA, TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p>LLUÇ A LA ROMANA** AMB ENCIAM</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>2</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA S/LLEGUM</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>3</p> <p>PATATES ESTOFADES</p> <p>TRUITA DE CARBASSÒ I PATATA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>6</p> <p>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I CARBASSA</p> <p>MACARRONS AMB BOLONYESA DE CARN*</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>7</p> <p>DINAR DE COMARCA MANRESA</p> <p>SENSE LLEGUM</p>	<p>8</p> <p>SOPA D'AU AMB GALETS S/LLEGUM (BROU S/LLEGUM)</p> <p>TRUITA DE CEBA AMB PATATA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>9</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA</p> <p>BOTIFARRA* DE PORC AMB AMANIDA S/LLEGUM</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS A LA CUBANA (SOFREGIT DE TOMÀQUET I OU DUR)</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>13</p> <p>ESPIRALS AL PESTO</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ECOLÒGIC AL FORN AMB AMANIDA DEL TEMPS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>14</p> <p>ARRÒS TRES DELICIES S/PÈSOLS</p> <p>TRUITA DE CEBA I MONIATO AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>15</p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>GALL DINDI A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>16</p> <p>SOPA D'ESTRELLETES S/LLEGUM (BROU S/LLEGUM)</p> <p>LLUÇ A LA MARINERA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>17</p> <p>ÀPAT TEMÀTIC JAPÓ</p> <p>SENSE LLEGUM</p>
<p>20</p> <p>CREMA DE VERDURES S/PÈSOLS NI LLEGUM</p> <p>LLOM ARREBOSSAT**/** AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>21</p> <p>FIDEUA DE VERDURES S/PÈSOLS</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>22</p> <p>VERDURA AMB PATATA</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>23</p> <p>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS</p> <p>POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>24</p> <p>MENÚ SORPRESA</p> <p>SENSE LLEGUM</p>

*INGREDIENTS SENSE LLEGUM NI DERIVATS (verificar fitxes de proveïdors)

** FREGITS EN OLI NOU I A PART. ELABORAR ELS PLATS EN UNA PLANXA NETA I EL FORN A PART.



ESCOLA JOAN MARAGALL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>27</p> <p>SOPA D'AU AMB ARRÒS</p> <p>ROSTIT DE LLOM S/PICADA DE FRUITS SECS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>28</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA</p> <p>LLENTIES ESTOFADES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>1</p> <p>PASTA S/OU AMB SOFREGIT DE CEBA, TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT** S/OU AMB ENCIAM</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>2</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>3</p> <p>CIGRONS ESTOFATS S/PICADA DE FRUITS SECS</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>6</p> <p>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I CARBASSA</p> <p>PASTA S/OU AMB BOLONYESA VEGETAL*</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>7</p> <p>DINAR DE COMARCA MANRESA</p> <p>SENSE OU SENSE FRUITS SECS</p>	<p>8</p> <p>SOPA D'AU AMB PASTA S/OU I CIGRONS</p> <p>GALL DINDI A LA PLANXA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>9</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA</p> <p>BOTIFARRA* DE PORC AMB MONGETES SEQUES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET S/OU DUR</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>13</p> <p>PASTA S/OU AL PESTO*</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ECOLÒGIC AL FORN AMB AMANIDA DEL TEMPS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>14</p> <p>ARRÒS TRES DELICIES S/OU</p> <p>PEIX A LA PLANXA AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>15</p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>LLUÇ A LA MARINERA AMB AMANIDA</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>16</p> <p>SOPA DE PASTA S/OU I CIGRONS</p> <p>LLUÇ A LA MARINERA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>17</p> <p>ÀPAT TEMÀTIC JAPÓ</p> <p>SENSE OU SENSE FRUITS SECS</p>
<p>20</p> <p>CREMA DE LLEGUMS</p> <p>LLOM ARREBOSSAT** S/OU AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>21</p> <p>PASTA S/OU AMB VERDURES</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>22</p> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>23</p> <p>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS</p> <p>POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>24</p> <p>MENÚ SORPRESA</p> <p>SENSE OU SENSE FRUITS SECS</p>

*INGREDIENTS SENSE OU NI DERIVATS (verificar fitxes de proveïdors)

** FREGITS EN OLI NOU I A PART. ELABORAR ELS PLATS EN UNA PLANXA NETA I EL FORN A PART.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>27</p> <p>SOPA D'AU AMB ARRÒS</p> <p>ROSTIT DE LLOM</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>28</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA</p> <p>LLENTIES ESTOFADES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>1</p> <p>PASTA S/OU AMB SOFREGIT DE CEBA, TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT** S/OU AMB ENCIAM</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>2</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>3</p> <p>VERDURA AL VAPOR</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>6</p> <p>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I CARBASSA</p> <p>PASTA S/OU AMB BOLONYESA VEGETAL*</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>7</p> <p>DINAR DE COMARCA MANRESA</p> <p>SENSE OU</p>	<p>8</p> <p>SOPA D'AU AMB PASTA S/OU I CIGRONS</p> <p>GALL DINDI A LA PLANXA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>9</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA</p> <p>BOTIFARRA* DE PORC AMB MONGETES SEQUES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET S/OU DUR</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>13</p> <p>PASTA S/OU AL PESTO*</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ECOLÒGIC AL FORN AMB AMANIDA DEL TEMPS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>14</p> <p>ARRÒS TRES DELICIES S/OU</p> <p>PEIX A LA PLANXA AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>15</p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>LLUÇ A LA MARINERA AMB AMANIDA</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>16</p> <p>SOPA DE PASTA S/OU I CIGRONS</p> <p>LLUÇ A LA MARINERA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>17</p> <p>ÀPAT TEMÀTIC JAPÓ</p> <p>SENSE OU</p>
<p>20</p> <p>CREMA DE LLEGUMS</p> <p>LLOM ARREBOSSAT** S/OU AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>21</p> <p>PASTA S/OU AMB VERDURES</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>22</p> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>23</p> <p>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS</p> <p>POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>24</p> <p>MENÚ SORPRESA</p> <p>SENSE OU</p>

*INGREDIENTS SENSE OU NI DERIVATS (verificar fitxes de proveïdors)

** FREGITS EN OLI NOU I A PART. ELABORAR ELS PLATS EN UNA PLANXA NETA I EL FORN A PART.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>27</p> <p>SOPA D'AU AMB ARRÒS</p> <p>ROSTIT DE LLOM</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>28</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA</p> <p>LLENTIES ESTOFADES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>1</p> <p>ESPAGUETIS AMB SOFREGIT DE CEBA, TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>2</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>3</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>TRUITA DE CARBASSÒ I PATATA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>6</p> <p>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I CARBASSA</p> <p>MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>7</p> <p>DINAR DE COMARCA MANRESA</p> <p>SENSE PEIX NI MARISC</p>	<p>8</p> <p>SOPA D'AU AMB GALETS I CIGRONS</p> <p>TRUITA DE CEBA AMB PATATA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>9</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA</p> <p>BOTIFARRA DE PORC AMB MONGETES SEQUES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS A LA CUBANA (SOFREGIT DE TOMÀQUET I OU DUR)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>13</p> <p>ESPIRALS AL PESTO</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ECOLÒGIC AL FORN AMB AMANIDA DEL TEMPS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>14</p> <p>ARRÒS TRES DELICIES S/PEIX NI MARISC</p> <p>TRUITA DE CEBA I MONIATO AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>15</p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p> LLENTIES ESTOFADES</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>16</p> <p>SOPA D'AU AMB ESTRELLETES I CIGRONS</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>17</p> <p>ÀPAT TEMÀTIC JAPÓ</p> <p>SENSE PEIX NI MARISC</p>
<p>20</p> <p>CREMA DE LLEGUMS</p> <p>NUGGETS DE VERDURES**/** AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>21</p> <p>FIDEUA DE VERDURES</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>22</p> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>23</p> <p>SOPA VEGETAL AMB ARRÒS S/PEIX NI MARISC</p> <p>POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>24</p> <p>MENÚ SORPRESA</p> <p>SENSE PEIX NI MARISC</p>

*INGREDIENTS S/PEIX, MARISC NI DERIVATS (verificar fitxes de proveïdors)

** FREGITS EN OLI NOU I A PART. ELABORAR ELS PLATS EN UNA PLANXA NETA I EL FORN A PART.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>27</p> <p>SOPA D'AU AMB ARRÒS</p> <p>ROSTIT DE LLOM S/PICADA DE FRUITS SECS</p> <p>PA* I FRUITA</p>	<p>28</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA</p> <p>LLENTIES ESTOFADES S/PICADA DE FRUITS SECS</p> <p>PA* I FRUITA</p>	<p>1</p> <p>ESPAGUETIS AMB SOFREGIT DE CEBA, TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p>LLUÇ A LA ROMANA** AMB ENCIAM</p> <p>PA* I IOGURT</p>	<p>2</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA* I FRUITA</p>	<p>3</p> <p>CIGRONS ESTOFATS S/PICADA DE FRUITS SECS</p> <p>TRUITA DE CARBASSÒ I PATATA AMB AMANIDA</p> <p>PA* I FRUITA</p>
<p>6</p> <p>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I CARBASSA</p> <p>MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL*</p> <p>PA* I FRUITA</p>	<p>7</p> <p>DINAR DE COMARCA MANRESA</p> <p>SENSE FRUITS SECS</p>	<p>8</p> <p>SOPA D'AU AMB GALETS I CIGRONS</p> <p>TRUITA DE CEBA AMB PATATA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA* I IOGURT</p>	<p>9</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA</p> <p>BOTIFARRA* DE PORC AMB MONGETES SEQUES</p> <p>PA* I FRUITA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS A LA CUBANA (SOFREGIT DE TOMÀQUET I OU DUR)</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA* I FRUITA</p>
<p>13</p> <p>ESPIRALS AMB OLI I ALFÀBREGA S/FRUITS SECS</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ECOLÒGIC AL FORN AMB AMANIDA DEL TEMPS</p> <p>PA* I FRUITA</p>	<p>14</p> <p>ARRÒS TRES DELICIES</p> <p>TRUITA DE CEBA I MONIATO AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES</p> <p>PA* I FRUITA</p>	<p>15</p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>LLENTIES ESTOFADES S/PICADA DE FRUITS SECS</p> <p>PA* I IOGURT</p>	<p>16</p> <p>SOPA D'ESTRELLETES I CIGRONS</p> <p>LLUÇ A LA MARINERA S/PICADA DE FRUITS SECS AMB AMANIDA</p> <p>PA* I FRUITA</p>	<p>17</p> <p>ÀPAT TEMÀTIC JAPÓ</p> <p>SENSE FRUITS SECS</p>
<p>20</p> <p>CREMA DE LLEGUMS</p> <p>NUGGETS DE VERDURES/** AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>PA* I FRUITA</p>	<p>21</p> <p>FIDEUA DE VERDURES</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA* I FRUITA</p>	<p>22</p> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>CIGRONS ESTOFATS S/PICADA DE FRUITS SECS</p> <p>PA* I IOGURT</p>	<p>23</p> <p>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS</p> <p>POLLASTRE A LA LLIMONA* AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA* I FRUITA</p>	<p>24</p> <p>MENÚ SORPRESA</p> <p>SENSE FRUITS SECS</p>

*INGREDIENTS S/FRUITS SECS NI PICADA DE FRUITS SECS EN PREPARACIONS (verificar fitxes de proveïdors)

** FREGITS EN OLI NOU I A PART. ELABORAR ELS PLATS EN UNA PLANXA NETA I EL FORN A PART.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>27</p> <p>SOPA VEGETAL AMB ARRÒS</p> <p>TRUITA DE VERDURES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>28</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA</p> <p>LLENTIES ESTOFADES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>1</p> <p>ESPAGUETIS AMB SOFREGIT DE CEBA, TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p>LLUÇ A LA ROMANA AMB ENCIAM</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>2</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>MONGETA BLANCA SALTEJADA AMB CARBASSO</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>3</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>TRUITA DE CARBASSÒ I PATATA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>6</p> <p>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I CARBASSA</p> <p>MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>7</p> <p>DINAR DE COMARCA MANRESA</p> <p>SENSE CARN</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>8</p> <p>SOPA VEGETAL AMB GALETS I CIGRONS</p> <p>TRUITA DE CEBA AMB PATATA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>9</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA</p> <p>OUS AL FORN AMB MONGETES SEQUES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS A LA CUBANA (SOFREGIT DE TOMÀQUET I OU DUR)</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>13</p> <p>ESPIRALS AL PESTO</p> <p>VARETES DE VERDURES AMB AMANIDA DEL TEMPS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>14</p> <p>ARRÒS TRES DELICIES</p> <p>TRUITA DE CEBA I MONIATO AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>15</p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p> LLENTIES ESTOFADES</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>16</p> <p>SOPA D'ESTRELLETES I CIGRONS</p> <p>LLUÇ A LA MARINERA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>17</p> <p>ÀPAT TEMÀTIC JAPÓ</p> <p>SENSE CARN</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>20</p> <p>CREMA DE LLEGUMS</p> <p>NUGGETS DE VERDURES AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>21</p> <p>FIDEUA DE VERDURES</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>22</p> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>23</p> <p>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS</p> <p>REMENAT D OU AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>24</p> <p>MENÚ SORPRESA</p> <p>SENSE CARN</p> <p>PA I FRUITA</p>



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>27</p> <p>SOPA D'AU AMB ARRÒS</p> <p>TRUITA DE VERDURES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>28</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA</p> <p>LLENTIES ESTOFADES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>1</p> <p>ESPAGUETIS AMB SOFREGIT DE CEBA, TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p>LLUÇ A LA ROMANA AMB ENCIAM</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>2</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>3</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>TRUITA DE CARBASSÒ I PATATA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>6</p> <p>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I CARBASSA</p> <p>MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL*</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>7</p> <p>DINAR DE COMARCA MANRESA</p> <p>SENSE PORC</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>8</p> <p>SOPA D'AU AMB GALETS I CIGRONS</p> <p>TRUITA DE CEBA AMB PATATA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>9</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA</p> <p>OUS AL FORN AMB MONGETES SEQUES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS A LA CUBANA (SOFREGIT DE TOMÀQUET I OU DUR)</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>13</p> <p>ESPIRALS AL PESTO</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ECOLÒGIC AL FORN AMB AMANIDA DEL TEMPS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>14</p> <p>ARRÒS TRES DELICIES</p> <p>TRUITA DE CEBA I MONIATO AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>15</p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>LLENTIES ESTOFADES</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>16</p> <p>SOPA D'ESTRELLETES I CIGRONS</p> <p>LLUÇ A LA MARINERA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>17</p> <p>ÀPAT TEMÀTIC JAPÓ</p> <p>SENSE PORC</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>20</p> <p>CREMA DE LLEGUMS</p> <p>NUGGETS DE VERDURES AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>21</p> <p>FIDEUA DE VERDURES</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>22</p> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>PA I IOGURT</p>	<p>23</p> <p>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS</p> <p>POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>24</p> <p>MENÚ SORPRESA</p> <p>SENSE PORC</p> <p>PA I FRUITA</p>