

DILLUNS 10 ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ (SENSE TRACES DE LLET NI DERIVATS) AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	DIMARTS 11 MONGETA TENDRA AMB PATATA MAGRA DE PORC AMB SALSETA I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	DIMECRES 12 SOPA D'AU CASOLANA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA POSTRE DE SOIA	DIJOUS 13 CIGRONS ESTOFATS A LA RIOJANA TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	DIVENDRES 14 CREMA DE VERDURES (SENSE LLET NI DERIVATS) CARN PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 17 LLENTIES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CEBA I PEBROT REMENAT D'OUS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL FRUITA DEL TEMPS	DIMARTS 18 SOPA DE PEIX AMB ARRÒS HAMBURGUESA MIXTA (SENSE LLET NI DERIVATS) AMB CEBA CAMELITZADA FRUITA DEL TEMPS	DIMECRES 19 CREMA DE PASTANAGA (SENSE LLET NI DERIVATS) GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA MEXCLUM I TOMÀQUET POSTRE DE SOIA	DIJOUS 20 BLEDES AMB PATATA PIZZA CASOLANA DE PERNIL CUIT I SENSE FORMATGE FRUITA DEL TEMPS	DIVENDRES 21 MACARRONS SALTEJATS AMB BACÓ PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 24 MINESTRA DE VERDURES CASOLANA PAELLA MARINERA FRUITA DEL TEMPS	DIMARTS 25 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES (SENSE LLET NI DERIVATS) POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ (SENSE TRACES DE LLET NI DERIVATS) AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	DIMECRES 26 MONGETES GUISADES TRUITA A LA FRANCESA AMB PA I TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	DIJOUS 27 SOPA DE BROU CASOLÀ MANDONGUILLES DE CARN (SENSE LLET NI DERIVATS) AMB Salsa de TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	DIVENDRES 28 VISITEM MARROC CUSCÚS AMB VERDURES TAJINE DE POLLASTRE POSTRE ESPECIAL SENSE LLET NI DERIVATS
DILLUNS 31 CREMA DE PORROS (SENSE LLET NI DERIVATS) FIDEUS AMB SÈPIA FRUITA DEL TEMPS				



Un cop al mes, postre casolà



Comencem un nou any ple de moments i aventures per a compartir plegats!



Les fruites del temps són: pera, plàtan, taronja, poma, mandarines...
 Es servirà pa integral, com a mínim una vegada a la setmana
 Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.
 Ús de sal iodada per cuinar
 Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%
 Menús valorats nutricionalment per:
 Aroa Espinosa Ruiz
 Nº col·legiada CAT 001178

ENDIVINA ENDIVINALLA

*Un i dos i tres i quatre,
 la meitat de vint-i-quatre.
 Vint-i-quatre i Vint-i-cinc,
 dos i tres i quatre i vint!*

SABEU QUE ÉS?