



**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls, pebrot vermell i tomàquet) ( 1 )</p> <p>2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 )</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>3</b></p>	<p>1P ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) AMB BASTONETS DE LLUÇ I TOMÀQUET AMANIT ( 1, 3, 4, 6, 12 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>4</b></p>	<p>2P GALL DINDI AMB SALS DE XAMPINYONS, BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR I DAUS DE PASTANAGA ( 12 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>5</b></p>	<p>1P MACARRONS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES (tomàquet, pastanaga i ceba) ( 1, 3, 7 )</p> <p>2P BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) ( 4 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>6</b></p>	<p>1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba)</p> <p>2P CANELONS DE CARN GRATINATS AMB BEIXAMEL ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 14 )</p> <p>PO IOGURT ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>7</b></p>
<p>1P LLACETS AMB SALS DE PERA, CARBASSÓ I FORMATGE ( 1, 3, 7 )</p> <p>2P LLUÇ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 4 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>10</b></p>	<p>1P PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES</p> <p>2P TRUITA DE GALL DINDI FUMAT ( 3, 6 )</p> <p>GU AMANIDA DE L'HORT (enciam, pebrot vermell i pastanaga) ( 12 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>11</b></p>	<p>1P CREMA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i patata)</p> <p>2P MACARRONS A LA BOLONYESA (trinxat de carn i salsa de tomàquet CASOLANA) ( 1, 3, 12 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>12</b></p>	<p>AMANIDA D'ARRÒS BICOLOR AMB SALS ROSA (opcional) I BACALLÀ AL FORN ( amb ceba i tomàquet natural) AMB BASTONETS DE PASTANAGA AMB TEMPURA ( 1, 2, 3, 4, 6, 7 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>13</b></p>	<p style="text-align: right;"><b>14</b></p>
<p style="text-align: right;"><b>17</b></p>	<p>1P FUSSILIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) ( 1, 3, 7 )</p> <p>2P TRUITA DE FORMATGE ( 3, 7 )</p> <p>GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>18</b></p>	<p>1P MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA (carbassó, pastanaga i mongeta verda) AMB SALSITXES DE PORC A LA PLANXA I AMANIDA VARIADA ( 6, 12 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>19</b></p>	<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls, pebrot vermell i tomàquet) ( 1 )</p> <p>2P LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) ( 1, 4 )</p> <p>GU AMANIDA DE TARONJA (enciam, taronges i olives)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>20</b></p>	<p>1P NOODLES SALTEJATS AMB VERDURETES ( 1, 6 )</p> <p>2P ALETES DE POLLASTRE TIKKA MASALA ( 7, 12 )</p> <p>GU PATATES FREGIDES</p> <p>PO GELAT ( 6, 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>21</b></p>
<p>1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda, xampinyons, pastanagues i pèsols) AMB TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ( 3 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>24</b></p>	<p>1P MONGETES SEQUES ESTOFADES (sofregit de tomàquet, pastanaga i pebrot)</p> <p>2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 )</p> <p>GU DAUS DE PATATES SALTEJADES</p> <p>PO IOGURT ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>25</b></p>	<p>1P VICHYSOISE (crema de llet, porros i patates) ( 7 )</p> <p>2P PIZZA CASOLANA DE PERNIL (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) ( 1, 6, 7 )</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>26</b></p>	<p>AMANIDA DE LLACETS VEGETALS AMB SALMÓ A LA PLANXA I AMANIDA VARIADA ( 1, 3, 4, 12 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>27</b></p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 12 )</p> <p>GU AMANIDA DE L'HORT (enciam, pebrot vermell i pastanaga) ( 12 )</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>28</b></p>
<p>1P FIDEUÀ MARINERA AMB ALL-I-OLI ( 1, 2, 3, 4, 9, 12, 14 )</p> <p>2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 )</p> <p>GU PASTANAGA BULLIDA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;"><b>31</b></p>				

JORNADA DE LA DIVERSITAT



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



**ALLÈRGIC:**

-  **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)
-  **Tramessos** (13)
-  **Mol·luscs** (14)

