



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>1P ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà)</p> <p>2P TRUITA A LA FRANCESA (3)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGUES I SOJA (6)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>1P CREMA DE CARBASSÓ (amb ceba, porro i patata)</p> <p>2P BURRITOS DE POLLASTRE (1, 9, 10, 11)</p> <p>GU AMANIDA DE TEMPORADA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">2</p>	<p>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls, pebrot vermell i tomàquet) (1)</p> <p>2P BACALLÀ GRATINAT AMB ALLIOLI DE POMA (1, 3, 4)</p> <p>GU CARBASSÓ A LA PLANXA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">3</p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB SALSÀ DE CEBÀ I CANYELLA (12)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I REMOLATXA</p> <p>PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA (6, 7)</p> <p style="text-align: right;">4</p>	
<p>1P TALLARINES AMB PESTO CASOLÀ D' ESPINACS I ALFÀBREGA (1, 3, 5, 7, 8)</p> <p>2P BASTONETS DE LLUÇ CASOLANS (1, 3, 4)</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">7</p>	<p>1P CIGRONS, PATATES I PASTANAGUES AMANIT AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>2P TRUITA DE FORMATGE (3, 7)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">8</p>	<p>1P VICHYSOISE (crema de llet, porros i patates) (7)</p> <p>2P MACARRONS A LA BOLONYESA (trinxat de carn DE VEDELLA i salsa de tomàquet CASOLANA) (1, 3, 12)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">9</p>	<p>1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols)</p> <p>2P SALMÓ A LA PLANXA (4)</p> <p>GU AMANIDA DE TEMPORADA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">10</p>	<p>1P AMANIDA RUSSA amb maionesa opcional (1, 3, 4)</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) (12)</p> <p>GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">11</p>
<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls, pebrot vermell i tomàquet) (1)</p> <p>2P TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ, PATATA Y CEBÀ (3)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES NEGRES</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">14</p>	<p>1P CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>2P FIDEUÀ MARINERA AMB SÍPIA (fumet i sofregit casolà) AMB ALL I OLI (opcional) (1, 2, 3, 4, 9, 14)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">15</p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA (12)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">16</p>	<p>1P ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà)</p> <p>2P LLUÇ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) (4)</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">17</p>	<p>1P AMANIDA DE LLACETS VEGETALS (1, 3, 4, 12)</p> <p>2P POLLASTRE ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) (1, 3)</p> <p>GU AMANIDA VARIADA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">18</p>
<p>1P ARRÒS CINC DELÍCIES (gall d'indi fumat, blat de moro, olives, pèsols i pastanaga) (3, 6)</p> <p>2P TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ (3)</p> <p>GU AMANIDA DE TEMPORADA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">21</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ FINAL DE CURS</p>		<p style="text-align: center;">Hello Summer</p>	
<p style="text-align: right;">28</p>	<p style="text-align: right;">29</p>	<p style="text-align: right;">30</p>	<p style="text-align: right;">24</p>	<p style="text-align: right;">25</p>

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



AL·LERGENS:

