

DILLUNS 6				DIMARTS 7				DIMECRES 8				DIJOUS 9				DIVENDRES 10			
FESTIU				Amanida d'arròs				Amanida de lleties				Espaguetis a la napolitana				Patata gratinada al forn			
				Remenat de formatge i amanida variada				Cap de llom estofat amb patates				Bacallà al forn amb verdures i amanida variada				Mongeta saltejada amb all i julivert			
				logurt natural ecològic sense sucre				Fruita ecològica de temporada				Fruita ecològica de temporada				Fruita ecològica de temporada			
<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>
928,97	37,42	48,89	84,83	792,91	43,53	29,35	88,66	806,67	35,53	29,59	94,81	703,64	23,94	25,08	95,54				
DILLUNS 13				DIMARTS 14				DIMECRES 15				DIJOUS 16				DIVENDRES 17			
Verdura i patata al vapor				Macarrons integrals al pesto				Arròs amb tomàquet casolà				Vichysoise de porro				Hummus amb pastanaga			
Truita de tonyina i amanida variada				Cigrons amb ceba caramel·litzada i amanida variada				Peix fresc s/m i amanida variada				Hamburguesa de pollastre amb patata al forn				Pastís gratinat de patata i verdures de temporada i amanida variada			
logurt natural ecològic sense sucre				Fruita ecològica de temporada				Fruita ecològica de temporada				Fruita ecològica de temporada				Fruita ecològica de temporada			
<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>
517,88	22,35	25,90	48,86	958,83	32,86	32,83	132,98	825,26	32,00	32,78	100,56	656,36	27,71	33,84	61,02	923,00	26,62	37,64	119,44
DILLUNS 20				DIMARTS 21				DIMECRES 22				DIJOUS 23				DIVENDRES 24			
Pèsols saltejats				Amanida d'espirlals a la italiana				Arròs amb salsa de verdures				Sopa de lletres				Amanida russa			
Truita de carbassó				Lleties saltejades amb verdures de temporada				Lluç en salsa verda i amanida variada				Llibrets de gall dindi i formatge i amanida variada				Cigrons amb all i pebre vermell saltejats i amanida variada			
Fruita ecològica de temporada				Fruita ecològica de temporada				logurt natural ecològic sense sucre				Maduixes				Fruita ecològica de temporada			
<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>
729,30	28,86	34,58	75,66	917,50	29,46	25,86	141,64	735,55	36,45	28,28	83,82	700,48	31,18	33,32	68,97	775,25	26,61	24,49	112,10
DILLUNS 27				DIMARTS 28				DIMECRES 29				DIJOUS 30							
Macarrons amb salsa de formatge				Verdura tricolor				Amanida de mongeta blanca				Arròs a la cubana							
Lleties amb tomàquet i amanida variada				Salmó al forn amb llit de ceba i amanida variada				Pollastre al forn amb salsa casolana				Estofat de sèpia i amanida variada							
Fruita ecològica de temporada				Fruita ecològica de temporada				logurt natural ecològic sense sucre				Fruita ecològica de temporada							
<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>	<i>Kcal</i>	<i>Prot (g)</i>	<i>Lip (g)</i>	<i>HC (g)</i>				
964,29	33,18	33,41	132,72	753,53	34,63	36,25	72,19	861,87	41,11	56,55	47,13	839,72	39,28	30,96	100,99				

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'ofereix aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis.

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, i les pastes utilitzats en l'elaboració dels menús, poden ser de producció integrada o provenir de l'agricultura ecològica, buscant sempre la proximitat i circuit curt.

Els làctics sempre són ecològics i de proximitat.

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir. S'utilitza oli d'oliva i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.