

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p><i>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</i></p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat, garantint en tot cas que es tracta de fruita fresca i de temporada</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Salsitxes al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 614,201 prot (g): 23,958 lip (g): 28,895 hc (g): 60,236</p>	<p>Amanida de lleties amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 553,334 prot (g): 27,772 lip (g): 22,902 hc (g): 52,083</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p> <p>Kcal: 581,557 prot (g): 38,438 lip (g): 25,144 hc (g): 45,196</p>	<p>Espaguetis integrals a la florentina (espinacs i beixamel)</p> <p>Cigrons saltats amb ceba i pastanaga</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 687,353 prot (g): 25,969 lip (g): 15,268 hc (g): 100,776</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a l'andalusa casolà fregit</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 565,619 prot (g): 24,918 lip (g): 15,234 hc (g): 77,776</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga amb crostons</p> <p>Ous durs amb beixamel gratinats</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 652,401 prot (g): 24,274 lip (g): 28,377 hc (g): 68,568</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Estofat de porc a la jardineria</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 551,658 prot (g): 34,613 lip (g): 17,274 hc (g): 58,02</p>	<p>Cigrons estofats amb patates</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 683,341 prot (g): 39,55 lip (g): 24,167 hc (g): 69,128</p>	<p>Macarrons a la carbonara</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p> <p>Kcal: 730,045 prot (g): 37,763 lip (g): 32,827 hc (g): 67,548</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Lleties estofades amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 659,827 prot (g): 21,383 lip (g): 9,423 hc (g): 115,119</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 664,927 prot (g): 20,188 lip (g): 11,773 hc (g): 110,314</p>	<p>Espirals amb salsa de formatge</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 658,131 prot (g): 30,304 lip (g): 22,514 hc (g): 78,954</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 591,327 prot (g): 41,298 lip (g): 12,295 hc (g): 64,457</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernilets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p> <p>Kcal: 688,236 prot (g): 42,745 lip (g): 31,149 hc (g): 55,208</p>	<p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita de formatge</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 691,424 prot (g): 30,611 lip (g): 28,23 hc (g): 68,018</p>
25	26	27	28	29
<h2>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</h2>	<p>Lleties estofades amb carbassa</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 639,941 prot (g): 24,053 lip (g): 19,696 hc (g): 82,284</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 601,016 prot (g): 33,687 lip (g): 23,977 hc (g): 55,984</p>	<p>Amanida d'arròs integral amb enciam, formatge fresc i blat de moro</p> <p>Cigrons estofats amb xoriço</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 704,917 prot (g): 24,823 lip (g): 19,594 hc (g): 98,993</p>	<p>Espaguetis aglio-olio</p> <p>Seitons arrebossats</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p> <p>Kcal: 681,89 prot (g): 23,223 lip (g): 25,458 hc (g): 85,672</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Salsitxes al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de lleties amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Espaguetis integrals a la florentina (espinacs i beixamel)</p> <p>Cigrons saltats amb ceba i pastanaga</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a l'andalusa casolà fregit</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga amb crostons</p> <p>Ous durs amb beixamel gratinats</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Estofat de porc a la jardineria</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Cigrons estofats amb patates</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Macarrons a la carbonara</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Lleties estofades amb verduretes</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espirals amb salsa de formatge</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernillets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Espinacs saltades amb patates</p> <p>Truita de formatge</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
25	26	27	28	29
<h2>DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</h2>	<p>Lleties estofades amb carbassa</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs integral amb enciam, formatge fresc i blat de moro</p> <p>Cigrons estofats amb xoriç</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espaguetis aglio-olio</p> <p>Seitons arrebossats</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p><i>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</i></p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
04	05	06	07	08
<p>Crema de pastanaga</p> <p>Llom al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Truita francesa</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Espinacs saltades amb patates</p> <p>Bistec de vedella al forn/planxa</p> <p>Enciam i tomàquet</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a l'andalusa casolà fregit</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espinacs saltades amb patates</p> <p>Carn magra al forn/planxa</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Bròquil amb patates saltat</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Bledes saltades amb pastanaga i xampinyons a la gallega</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Pit de gall dindi al forn/planxa</p> <p>Patates al forn</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Pollastre amb verdures saltades (carbassó, pebrot, pastanaga i ceba)</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Patata i pastanaga al vapor</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Bròquil saltat amb pastanaga</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernillets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Espinacs saltades amb patates</p> <p>Truita francesa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
25	26	27	28	29
<h2>DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</h2>	<p>Bròquil amb patates saltat</p> <p>Truita francesa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs integral amb enciam, formatge fresc i blat de moro</p> <p>Carn magra al forn/planxa</p> <p>Cogombre amanit</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Bledes amb patates saltades</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p><i>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</i></p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Salsitxes de porc s/gluten, lactosa ni ou al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de lleties amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet i espinacs</p> <p>Cigrons saltats amb ceba i pastanaga</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a l'andalusa casolà fregit</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Estofat de porc a la jardinera</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Cigrons estofats amb patates</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Macarrons saltats amb xampinyons</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Lleties estofades amb verduretes</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernillets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita francesa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
25	26	27	28	29
<h2>DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</h2>	<p>Lleties estofades amb carbassa</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espaguetis aglio-olio</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p><i>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</i></p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Salsitxes de porc s/gluten, lactosa ni ou al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de lleties amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Espaguetis s/ou amb salsa de tomàquet i espinacs</p> <p>Cigrons saltats amb ceba i pastanaga</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a l'andalusa casolà fregit</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Estofat de porc a la jardinera</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Cigrons estofats amb patates</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Macarrons s/ou saltats amb xampinyons</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Lleties estofades amb verduretes</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>-</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernillets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Lluç al forn/planxa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
25	26	27	28	29
<h2>DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</h2>	<p>Lleties estofades amb carbassa</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espaguetis s/ou aglio-olio</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p><i>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</i></p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Salsitxes de porc s/gluten, lactosa ni ou al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa sense gluten i iogurt natural</p>	<p>Espaguetis s/gluten amb salsa de tomàquet i espinacs</p> <p>Cigrons saltats amb ceba i pastanaga</p> <p>-</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn/planxa</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Estofat de porc a la jardineria</p> <p>-</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>	<p>Cigrons estofats amb patates</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>	<p>Macarrons s/gluten saltats amb xampinyons</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa sense gluten i iogurt natural</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Pit de gall dindi al forn/planxa</p> <p>Patates al forn</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>	<p>Espirals s/gluten amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernillets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa sense gluten i iogurt natural</p>	<p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita de formatge</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>
25	26	27	28	29
<h2>DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</h2>	<p>Bròquil saltat amb pastanaga</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs integral amb enciam, formatge fresc i blat de moro</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>	<p>Espaguetis s/gluten aglio-olio</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa sense gluten i fruita fresca</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p><i>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</i></p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			FESTIU
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Pit de gall dindi al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Truita francesa</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Espinacs saltades amb patates</p> <p>Cigrons saltats amb ceba i pastanaga</p> <p>-</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn/planxa</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Estofat de porc a la jardineria</p> <p>-</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Cigrons estofats amb patates</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Bledes saltades amb pastanaga i xampinyons a la gallega</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Pit de gall dindi al forn/planxa</p> <p>Patates al forn</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Patata i pastanaga al vapor</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernilets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita francesa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>
25	26	27	28	29
<p style="text-align: center;">DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</p>	<p>Bròquil amb patates saltat</p> <p>Truita francesa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>	<p>Bledes amb patates saltades</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca</p>

Menú Sense fruits secs ni fruites rosàcies (poma, pera, préssec, albercoc, nectarina, maduixa, cirera, pruna ni paraguaià)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Salsitxes al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>	<p>Amanida de patata amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet i espinacs</p> <p>Cigrons saltats amb ceba i pastanaga</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a l'andalusa casolà fregit</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Estofat de porc a la jardineria</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>	<p>Cigrons estofats amb patates</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>	<p>Macarrons a la carbonara</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Llenties estofades amb verduretes</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>	<p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernillets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita de formatge</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>
25	26	27	28	29
<h2>DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</h2>	<p>Llenties estofades amb carbassa</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>	<p>Amanida d'arròs integral amb enciam, formatge fresc i blat de moro</p> <p>Cigrons estofats amb xoriçó</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>	<p>Espaguetis aglio-olio</p> <p>Seitons arrebossats</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i fruita fresca (no rosàcies)</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p><i>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</i></p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			FESTIU
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Llom al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Espaguetis bullits amb oli d'oliva</p> <p>Bistec de vedella al forn/planxa</p> <p>Enciam i tomàquet</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a l'andalusa casolà fregit</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Estofat de porc a la jardinera</p> <p>-</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Bròquil amb patates saltat</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Macarrons saltats amb xampinyons</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Pit de gall dindi al forn/planxa</p> <p>Patates al forn</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>
18	19	20	21	22
<p>Arròs bullit amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre amb verdures saltades (carbassó, pebrot, pastanaga i ceba)</p> <p>-</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernillets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Espinacs saltades amb patates</p> <p>Truita francesa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>
25	26	27	28	29
<p>DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</p>	<p>Bròquil amb patates saltat</p> <p>Truita francesa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Arròs bullit amb oli d'oliva</p> <p>Carn magra al forn/planxa</p> <p>Cogombre amanit</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>	<p>Bledes amb patates saltades</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa blanc i fruita fresca</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Salsitxes al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de lleties amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Espaguetis integrals a la florentina (espinacs i beixamel)</p> <p>Bistec de vedella al forn/planxa</p> <p>Enciam i tomàquet</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a l'andalusa casolà fregit</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga amb crostons</p> <p>Ous durs amb beixamel gratinats</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Estofat de porc a la jardineria</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Bròquil amb patates saltat</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Macarrons a la carbonara</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Lleties estofades amb verduretes</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Pollastre amb verdures saltades (carbassó, pebrot, pastanaga i ceba)</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espirals amb salsa de formatge</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernilets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Espinacs saltades amb patates</p> <p>Truita de formatge</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
25	26	27	28	29
<h2>DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</h2>	<p>Lleties estofades amb carbassa</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs integral amb enciam, formatge fresc i blat de moro</p> <p>Carn magra al forn/planxa</p> <p>Cogombre amanit</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espaguetis aglio-olio</p> <p>Seitons arrebossats</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Salsitxes al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de lleties amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Truita francesa</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Espaguetis integrals a la florentina (espinacs i beixamel)</p> <p>Cigrons saltats amb ceba i pastanaga</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a l'andalusa casolà fregit</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga amb crostons</p> <p>Ous durs amb beixamel gratinats</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Estofat de porc a la jardineria</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Cigrons estofats amb patates</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Macarrons a la carbonara</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Lleties estofades amb verduretes</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espirals amb salsa de formatge</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata, pebrot, ceba i olives</p> <p>Pernillets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita de formatge</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
25	26	27	28	29
<h2>DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</h2>	<p>Lleties estofades amb carbassa</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs integral amb enciam, formatge fresc i blat de moro</p> <p>Cigrons estofats amb xoriço</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espaguetis aglio-olio</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>

Menú Baix en histamina (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)

DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 01
<p><i>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</i></p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
<p>04</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Llom al forn/planxa</p> <p>Enciam iceberg</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>05</p> <p>Crema de patata</p> <p>Bistec de vedella al forn/planxa</p> <p>Enciam iceberg</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>06</p> <p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>07</p> <p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Bistec de vedella al forn/planxa</p> <p>Enciam iceberg</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>08</p> <p>Arròs bullit amb oli d'oliva</p> <p>Pit de gall dindi al forn/planxa</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>
<p>11</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Bistec de vedella al forn/planxa</p> <p>Patates cuites</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>12</p> <p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Carn magra al forn/planxa</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>13</p> <p>Bròquil amb patates saltat</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam iceberg</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>14</p> <p>Bledes amb patates al vapor</p> <p>Llom al forn/planxa</p> <p>Enciam iceberg</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>15</p> <p>Arròs bullit amb oli d'oliva</p> <p>Pit de gall dindi al forn/planxa</p> <p>Patates al forn</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>
<p>18</p> <p>Arròs bullit amb oli d'oliva</p> <p>Pit de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam iceberg</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>19</p> <p>Patata i pastanaga al vapor</p> <p>Llom al forn/planxa</p> <p>Enciam iceberg</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>20</p> <p>Bròquil saltat amb pastanaga</p> <p>Bistec de vedella al forn/planxa</p> <p>Patates cuites</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>21</p> <p>Crema de patata</p> <p>Pernilets de pollastre al forn</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>22</p> <p>Arròs bullit amb oli d'oliva</p> <p>Carn magra al forn/planxa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>
<p>25</p>	<p>26</p> <p>Bròquil amb patates saltat</p> <p>Bistec de vedella al forn/planxa</p> <p>Enciam iceberg</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>27</p> <p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contracuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>28</p> <p>Arròs bullit amb oli d'oliva</p> <p>Carn magra al forn/planxa</p> <p>Enciam iceberg</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>	<p>29</p> <p>Bledes amb patates saltades</p> <p>Pit de gall dindi al forn/planxa</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa s/gluten, llet, soja ni fruits secs i fruita fresca (no taronja, mandarina, llimona, kiwi ni pinya)</p>

**DIA DE LLIURE
DISPOSICIÓ**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Llom al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de lleties amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet i espinacs</p> <p>Cigrons saltats amb ceba i pastanaga</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a l'andalusa casolà fregit</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Estofat de porc a la jardinera</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Cigrons estofats amb patates</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Macarrons saltats amb xampinyons</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Lleties estofades amb verduretes</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernillets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita francesa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
25	26	27	28	29
<h2>DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</h2>	<p>Lleties estofades amb carbassa</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espaguetis aglio-olio</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p><i>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</i></p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Pit de gall dindi al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de lleties amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Truita francesa</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espinacs saltades amb patates</p> <p>Cigrons saltats amb ceba i pastanaga</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a l'andalusa casolà fregit</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Lluç al forn/planxa</p> <p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Cigrons estofats amb patates</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Bledes saltades amb pastanaga i xampinyons a la gallega</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Lleties estofades amb verduretes</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Patata i pastanaga al vapor</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernillets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita francesa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
25	26	27	28	29
<h2>DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</h2>	<p>Lleties estofades amb carbassa</p> <p>Truita francesa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Bledes amb patates saltades</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p><i>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</i></p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Llom al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Amanida de lleties amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet i espinacs</p> <p>Cigrons saltats amb ceba i pastanaga</p> <p>-</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a l'andalusa casolà fregit</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Estofat de porc a la jardinera</p> <p>-</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Cigrons estofats amb patates</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Macarrons saltats amb xampinyons</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Lleties estofades amb verduretes</p> <p>-</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernillets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita francesa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>
25	26	27	28	29
<h2>DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</h2>	<p>Lleties estofades amb carbassa</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contraeix de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>	<p>Espaguetis aglio-olio</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt de soja</p>

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	01
<p>Revisat per Nuria Segura López, Graduada en Nutrició Humana i Dietètica</p>	<p><i>Fruita fresca de temporada: poma, pera, plàtan, meló i síndria</i></p> <p><i>La fruita servida podrà variar en funció de la disponibilitat i les al·lèrgies</i></p>			<h2>FESTIU</h2>
04	05	06	07	08
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Salsitxes de porc s/gluten, lactosa ni ou al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de lleties amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Carbassó al forn</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Coliflor al vapor amb patates</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Amanida de col amb pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Espaguetis s/ou amb salsa de tomàquet i espinacs</p> <p>Cigrons saltats amb ceba i pastanaga</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a l'andalusa casolà fregit</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
11	12	13	14	15
<p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Estofat de porc a la jardinera</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Cigrons estofats amb patates</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Macarrons s/ou saltats amb xampinyons</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Amanida d'arròs, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Lleties estofades amb verduretes</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida d'arròs integral, pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>-</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Minestra de verdures saltades</p> <p>Estofat de poltre amb ceba i patates dau</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>Pernillets de pollastre a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i iogurt natural</p>	<p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Lluç al forn/planxa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>
25	26	27	28	29
<h2>DIA DE LLIBRE DISPOSICIÓ</h2>	<p>Lleties estofades amb carbassa</p> <p>Peix carboner al forn/planxa</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Mongetes tendres amb patates al vapor</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn/planxa</p> <p>Rodes de tomàquet i olives negres</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Amanida d'arròs integral amb enciam, formatge fresc i blat de moro</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>-</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>	<p>Espaguetis s/ou aglio-olio</p> <p>Salmó al forn/planxa</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Pa integral i fruita fresca</p>