




DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
3 Arròs amb sofregit de tomàquet Llom a la planxa amb amanida Fruita de temporada	4 Llenties ECO estofades Lluç al forn amb salsa verda. Tomàquet amanit Fruita de temporada 	5 Crema de verdures amb rostes de pa s/g. Pollastres al forn Amanida logurt 	6 	7 
10 Espagueti ECO al pesto s/g. Lluç arrebossat amb amanida (farina s/g) Fruita de temporada 	11 Mongeta amb patata Hamburguesa de vedella amb tomàquet amanit Fruita de temporada	12 Estofat de cigrons amb verdures Ous durs amb tonyina Amanida logurt 	13 Amanida amb tomàquet, formatge i pipes Arròs a la cassola amb costella Fruita de temporada	14 Crema de carbassa amb rostes s/g. Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada
17 Macarrons amb salsa de tomàquet s/g. Trita de carbassó Amanida Fruita de temporada	18 Crema de porros Salsitxes al forn Amanida Fruita de temporada	19 Arròs a la cubana (ou dur i tomàquet) Gall dindi a la cassola amb pastanaga Fruita de temporada	20 Estofat de mongetes Peix fresc segons mercat amb enciam i olives Fruita de temporada 	21 <b>Sopa de galets amb pilotilles s/g.</b> <b>Pollastre al forn amb ceba, alls, tomàquet i xips</b> <b>Torrans i neules s/g.</b>
<h2>Us desitgem unes bones vacances!!!</h2>				










**DIVERJOC**

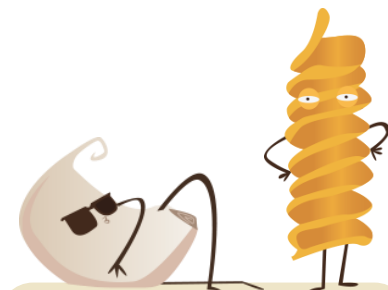
-  Menú tot proteïna vegetal
-  Economia social: iogurt i postres làctics
-  Ecològic: llegums, verdures, fruita, pasta i cereals.
-  Km. 0: el peix fresc ,els postres làctics, la fruita i les verdures




**ALIMENTS DE QUALITAT CUINATS AMB PASSIÓ I GUST PER CRÉIXER FORT I SA**


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
3 Arròs amb sofregit de tomàquet. Croquetes de pernil amb amanida Fruita de temporada	4 Llenties ECO estofades Llom a la planxa amb salsa verda. Tomàquet amanit Fruita de temporada 	5 Crema de verdures amb rostes de pa. Pollastres al forn Amanida logurt 	6 	7 
10 Espagueti ECO al pesto Pollastre a la planxa amb amanida Fruita de temporada 	11 Mongeta amb patata Hamburguesa de vedella amb tomàquet amanit Fruita de temporada	12 Estofat de cigrons amb verdures Ous durs amb tomàquet Amanida logurt 	13 Amanida amb tomàquet, formatge i pipes Arròs a la cassola amb costella Fruita de temporada	14 Crema de carbassa amb rostes Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada
17 Macarrons amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida Fruita de temporada	18 Crema de porros Salsitxes al forn Amanida Fruita de temporada	19 Arròs a la cubana (ou dur i tomàquet) Gall dindi a la cassola amb pastanaga Fruita de temporada	20 Estofat de mongetes Llom a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada 	21 Sopa de galets amb pilotilles Pollastre al forn amb ceba, alls, tomàquet i xips Torrans i neules


*Us desitgem unes bones vacances!!!*




**DIVERJOC**

 Menú tot proteïna vegetal

 Economia social: iogurt i postres làctics

 Ecològic: llegums, verdures, fruita, pasta i cereals.

 Km. 0: el peix fresc ,els postres làctics, la fruita i les verdures




**ALIMENTS DE QUALITAT CUINATS AMB PASSIÓ I GUST PER CRÉIXER FORT I SA**


Els menús aniran acompanyats d'una proposta de sopar.  
Tots els menús es serviran amb una ració de pa i aigua


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
3 Arròs amb sofregit de tomàquet. Llom a la planxa amb amanida Fruita de temporada	4 Llenties ECO estofades Lluç al forn amb salsa verda. Tomàquet amanit Fruita de temporada 	5 Crema de verdures amb rostes de pa. Pollastres al forn Amanida logurt 	6 	7 
10 Espagueti ECO al pesto Lluç arrebossat amb amanida Fruita de temporada 	11 Mongeta amb patata Hamburguesa de vedella amb tomàquet amanit Fruita de temporada	12 Estofat de cigrons amb verdures Llom a la planxa Amanida logurt 	13 Amanida amb tomàquet, formatge i pipes Arròs a la cassola amb costella Fruita de temporada	14 Crema de carbassa amb rostes Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada
17 Macarrons amb salsa de tomàquet Crestes de tonyina Amanida Fruita de temporada	18 Crema de porros Salsitxes al forn Amanida Fruita de temporada	19 Arròs amb tomàquet Gall dindi a la cassola amb pastanaga Fruita de temporada	20 Estofat de mongetes Peix fresc segons mercat amb enciam i olives Fruita de temporada 	21 <b>Sopa de galets amb pilotilles</b> <b>Pollastre al forn amb ceba, alls, tomàquet i xips</b> <b>Torrans i neules</b>
<h3>Us desitgem unes bones vacances!!!</h3>				




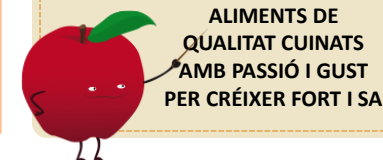
**DIVERJOC**

 Menú tot proteïna vegetal

 Economia social: iogurt i postres làctics


 Ecològic: llegums, verdures, fruita, pasta i cereals.

 Km. 0: el peix fresc ,els postres làctics, la fruita i les verdures



**ALIMENTS DE QUALITAT CUINATS AMB PASSIÓ I GUST PER CRÉIXER FORT I SA**


Els menús aniran acompanyats d'una proposta de sopar.  
Tots els menús es serviran amb una ració de pa i aigua


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
3 Arròs amb sofregit de tomàquet. Llom a la planxa amb amanida Fruita de temporada	4 Llenties ECO estofades Lluç al forn amb salsa verda. Tomàquet amanit Fruita de temporada 	5 Crema de verdures amb rostes de pa. Pollastres al forn Amanida Làctic de soia 	6 	7 
10 Espagueti ECO al pesto Lluç arrebossat amb amanida Fruita de temporada 	11 Mongeta amb patata Hamburguesa de vedella amb tomàquet amanit Fruita de temporada	12 Estofat de cigrons amb verdures Ous durs amb tonyina Amanida Làctic de soia 	13 Amanida amb tomàquet, formatge s/lactosa i pipes Arròs a la cassola amb costella Fruita de temporada	14 Crema de carbassa amb rostes Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada
17 Macarrons amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida Fruita de temporada	18 Crema de porros Salsitxes al forn Amanida Fruita de temporada	19 Arròs a la cubana (ou dur i tomàquet) Gall dindi a la cassola amb pastanaga Fruita de temporada	20 Estofat de mongetes Peix fresc segons mercat amb enciam i olives Fruita de temporada 	21 Sopa de galets amb pilotilles Pollastre al forn amb ceba, alls, tomàquet i xips Torrans i neules s/lactosa


*Us desitgem unes bones vacances!!!*




**DIVERJOC**

 Menú tot proteïna vegetal

 Economia social: iogurt i postres làctics

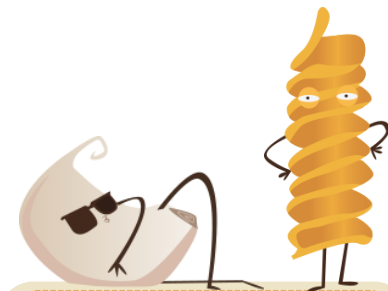
 Ecològic: llegums, verdures, fruita, pasta i cereals.




 Km. 0: el peix fresc, els postres làctics, la fruita i les verdures



**ALIMENTS DE QUALITAT CUINATS AMB PASSIÓ I GUST PER CRÉIXER FORT I SA**

Els menús aniran acompanyats d'una proposta de sopar.  
Tots els menús es serviran amb una ració de pa i aigua




DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
3 Arròs amb sofregit de tomàquet. Croquetes de pollastre amb amanida Fruita de temporada	4 Llenties ECO estofades Lluç al forn amb salsa verda. Tomàquet amanit Fruita de temporada 	5 Crema de verdures amb rostes de pa. Pollastres al forn Amanida logurt 	6 	7 
10 Espagueti ECO al pesto Lluç arrebossat amb amanida Fruita de temporada 	11 Mongeta amb patata Hamburguesa de vedella amb tomàquet amanit Fruita de temporada	12 Estofat de cigrons amb verdures Ous durs amb tonyina Amanida logurt 	13 Amanida amb tomàquet, formatge i pipes Arròs a la cassola amb verdures Fruita de temporada	14 Crema de carbassa amb rostes Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada
17 Macarrons amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida Fruita de temporada	18 Crema de porros Salsitxes d'au al forn Amanida Fruita de temporada	19 Arròs a la cubana (ou dur i tomàquet) Gall dindi a la cassola amb pastanaga Fruita de temporada	20 Estofat de mongetes Peix fresc segons mercat amb enciam i olives Fruita de temporada 	21 <b>Sopa de galets amb pilotilles (vedella)</b> <b>Pollastre al forn amb ceba, alls, tomàquet i xips</b> <b>Torrans i neules</b>

*Us desitgem unes bones vacances!!!*



**DIVERJOC**

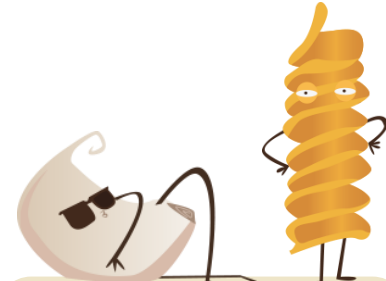
-  Menú tot proteïna vegetal
-  Economia social: iogurt i postres làctics
-  Ecològic: llegums, verdures, fruita, pasta i cereals.
-  Km. 0: el peix fresc ,els postres làctics, la fruita i les verdures



**ALIMENTS DE QUALITAT CUINATS AMB PASSIÓ I GUST PER CRÉIXER FORT I SA**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
3 Arròs amb sofregit de tomàquet Croquetes de ceps amb amanida Fruita de temporada	4 Llenties ECO estofades Trita a la francesa Tomàquet amanit Fruita de temporada 	5 Crema de verdures amb rostes de pa. Tofu amb pebrots Amanida logurt 	6 	7 
10 Espagueti ECO al pesto Rotlles de verdures amb amanida Fruita de temporada 	11 Mongeta amb patata Hamburguesa de cigrons amb tomàquet amanit Fruita de temporada	12 Estofat de cigrons amb verdures Ous durs amb tomàquet Amanida logurt 	13 Amanida amb tomàquet, formatge i pipes Arròs a la cassola amb verdures Fruita de temporada	14 Crema de carbassa amb rostes Trita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
17 Macarrons amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida Fruita de temporada	18 Crema de porros Tofu amb albergínia Amanida Fruita de temporada	19 Arròs a la cubana (ou dur i tomàquet) Llenties amb pastanaga Fruita de temporada	20 Estofat de mongetes Hamburguesa de cigrons amb enciam i olives Fruita de temporada 	21 <b>Sopa de galets Escalivada amb patates</b> <b>Torrans i neules</b>

*Us desitgem unes bones vacances!!!*




### DIVERJOC

-  Menú tot proteïna vegetal
-  Economia social: iogurt i postres làctics
-  Ecològic: llegums, verdures, fruita, pasta i cereals.
-  Km. 0: el peix fresc ,els postres làctics, la fruita i les verdures



**ALIMENTS DE QUALITAT CUINATS AMB PASSIÓ I GUST PER CRÉIXER FORT I SA**