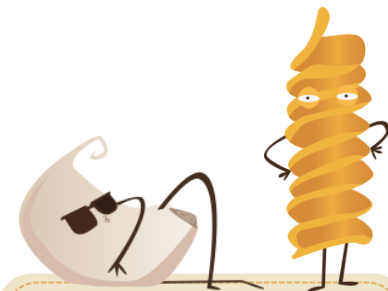


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			12 Espaguetis al pesto S/G Croquetes de pernil S/G Amanida Iogurt  	13 Amanida de lleties Pollastre al forn amb verdures Amanida Fruita de temporada
16 Amanida d'espivals S/G ECO amb tonyina Truita de carbassó Tomàquet amanit Fruita de temporada 	17 Lleties estofades amb verdures Bacallà al forn Amanida Iogurt 	18 Amanida Fort Pienc Arròs a la cassola amb verdures i pèsols Fruita de temporada	19 Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Amanida Fruita de temporada	20 "Gaspacho" Mandonguilles de vedella amb daus de patata Fruita de temporada
23 Arròs ECO amb sofregit de tomàquet Lluç al forn amb verdures Amanida Iogurt  	24 	25 Macarrons integrals S/G a la siciliana Salsitxes de porc al forn Amanida Fruita de temporada	26 Amanida de cigrons Pollastre a l'allet Amanida Fruita de temporada	27 Coliflor amb beixamel S/G Truita de patata i ceba Tomàquet amanit Fruita de temporada
30 Crema freda de porros ECO (Vichysoisse) Croquetes de ceps S/G Fruita de temporada 				



Després de les vacances d'estiu toca torna un altre cop a la feina i a l'Escola!!!

L'equip educatiu i de cuina ja ho tenim tot preparat pel nou curs.

Amb les piles ben carregades, el rebost ple i la motxilla plena de noves receptes i activitats per a l'estona del migdia, us donem la benvinguda i encetem plegats i plegades aquest nou curs.

Bon inici!!!



Recepta Màgica:
benvinguda i adaptació P-3



Menú tot proteïna vegetal



Economia social:
iogurt i postres làctics



Km. 0: 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
			Espaguetis al pesto Croquetes de pernil Amanida Iogurt  	Amanida de lleties S/OU Pollastre al forn amb verdures Amanida Fruita de temporada
Amanida d'espitals ECO amb tonyina Pit de pollastre a la planxa Tomàquet amanit Fruita de temporada	Lleties estofades amb verdures Bacallà al forn Amanida Iogurt 	Amanida Fort Pienc S/OU Arròs a la cassola amb verdures i pèsols Fruita de temporada	Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Amanida Fruita de temporada	"Gaspacho" Mandonguilles de vedella amb daus de patata Fruita de temporada
Arròs ECO amb sofregit de tomàquet Lluç al forn amb verdures Amanida Iogurt  		Macarrons integrals a la siciliana Salsitxes de porc al forn Amanida Fruita de temporada	Amanida de cigrons S/OU Pollastre a l'allet Amanida Fruita de temporada	Coliflor amb beixamel Pit de gall d'indi a la planxa Tomàquet amanit Fruita de temporada
Crema freda de porros ECO (Vichysoise) Croquetes de ceps Fruita de temporada 				





Després de les vacances d'estiu toca torna un altre cop a la feina i a l'Escola!!!


L'equip educatiu i de cuina ja ho tenim tot preparat pel nou curs.


Amb les piles ben carregades, el rebost ple i la motxilla plena de noves receptes i activitats per a l'estona del migdia, us donem la benvinguda i encetem plegats i plegades aquest nou curs.

Bon inici!!!

 Recepta Màgica:
benvinguda i adaptació P-3

 Menú tot proteïna vegetal

 Economia social:
iogurt i postres làctics

 Km. 0: 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
			12 Espaguetis al pesto Croquetes de pernil Amanida iogurt  	13 Amanida de lleties S/TONYINA Pollastre al forn amb verdures Amanida Fruita de temporada
16 Amanida d'espitals ECO S/TONYINA Trita de carbassó Tomàquet amanit Fruita de temporada 	17 Lleties estofades amb verdures Pit de pollastre a la planxa. Amanida iogurt 	18 Amanida Fort Pienc Arròs a la cassola amb verdures i pèsols Fruita de temporada	19 Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Amanida Fruita de temporada	20 "Gaspacho" Mandonguilles de vedella amb daus de patata Fruita de temporada
23 Arròs ECO amb sofregit de tomàquet Pit de pollastre al forn amb verdures Amanida iogurt  	24 	25 Macarrons integrals a la siciliana Salsitxes de porc al forn Amanida Fruita de temporada	26 Amanida de cigrons S/TONYINA Pollastre a l'allet Amanida Fruita de temporada	27 Coliflor amb beixamel Trita de patata i ceba Tomàquet amanit Fruita de temporada
30 Crema freda de porros ECO (Vichysoisse) Croquetes de ceps Fruita de temporada 				



Després de les vacances d'estiu toca torna un altre cop a la feina i a l'Escola!!!

L'equip educatiu i de cuina ja ho tenim tot preparat pel nou curs.

Amb les piles ben carregades, el rebost ple i la motxilla plena de noves receptes i activitats per a l'estona del migdia, us donem la benvinguda i encetem plegats i plegades aquest nou curs.

Bon inici!!!



Recepta Màgica:
benvinguda i adaptació P-3



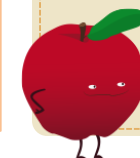
Menú tot proteïna vegetal



Economia social:
iogurt i postres làctics



Km. 0: 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
			Espaguetis al pesto Croquetes de pollastre Amanida Iogurt  	Amanida de lleties Pollastre al forn amb verdures Amanida Fruita de temporada
Amanida d'espirls ECO amb tonyina Truita de carbassó Tomàquet amanit Fruita de temporada 	Lleties estofades amb verdures Bacallà al forn Amanida Iogurt 	Amanida Fort Pienc S/P Arròs a la cassola amb verdures i pèsols Fruita de temporada	Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Amanida Fruita de temporada	"Gaspacho" Mandonguilles de vedella amb daus de patata Fruita de temporada
Arròs ECO amb sofregit de tomàquet Lluç al forn amb verdures Amanida Iogurt  		Macarrons integrals a la siciliana Salsitxes d'au al forn Amanida Fruita de temporada	Amanida de cigrons Pollastre a l'allet Amanida Fruita de temporada	Coliflor amb beixamel Truita de patata i ceba Tomàquet amanit Fruita de temporada
Crema freda de porros ECO (Vichysoisse) Croquetes de ceps Fruita de temporada 				





Després de les vacances d'estiu toca torna un altre cop a la feina i a l'Escola!!!


L'equip educatiu i de cuina ja ho tenim tot preparat pel nou curs.


Amb les piles ben carregades, el rebost ple i la motxilla plena de noves receptes i activitats per a l'estona del migdia, us donem la benvinguda i encetem plegats i plegades aquest nou curs.

Bon inici!!!

 Recepta Màgica:
benvinguda i adaptació P-3

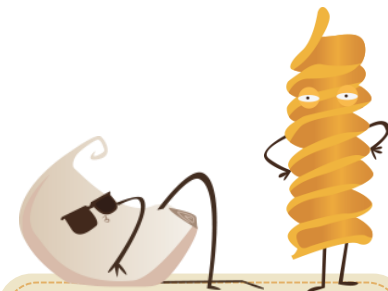
 Menú tot proteïna vegetal

 Economia social:
iogurt i postres làctics

 Km. 0: 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
			Espaguetis al pesto Croquetes de pernil S/L Amanida Iogurt S/L	Amanida de lleties Pollastre al forn amb verdures Amanida Fruita de temporada
Amanida d'espirls ECO amb tonyina Truita de carbassó Tomàquet amanit Fruita de temporada	Lleties estofades amb verdures Bacallà al forn Amanida Iogurt S/L	Amanida Fort Pienc Arròs a la cassola amb verdures i pèsols Fruita de temporada	Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Amanida Fruita de temporada	"Gaspacho" Mandonguilles de vedella amb daus de patata Fruita de temporada
Arròs ECO amb sofregit de tomàquet Lluç al forn amb verdures Amanida Iogurt S/L		Macarrons integrals a la siciliana Salsitxes de porc al forn Amanida Fruita de temporada	Amanida de cigrons Pollastre a l'allet Amanida Fruita de temporada	Coliflor amb beixamel S/L Truita de patata i ceba Tomàquet amanit Fruita de temporada
Crema freda de porros ECO (Vichysoisse) Croquetes de ceps S/L Fruita de temporada				



Després de les vacances d'estiu toca torna un altre cop a la feina i a l'Escola!!!

L'equip educatiu i de cuina ja ho tenim tot preparat pel nou curs.

Amb les piles ben carregades, el rebost ple i la motxilla plena de noves receptes i activitats per a l'estona del migdia, us donem la benvinguda i encetem plegats i plegades aquest nou curs.

Bon inici!!!



Recepta Màgica:
benvinguda i adaptació P-3



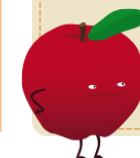
Menú tot proteïna vegetal



Economia social:
iogurt i postres làctics



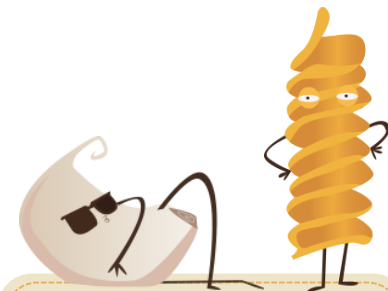
Km. 0: els postres làctics, la fruita i les verdures



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
			12 Espaguetis al pesto Croquetes de ceps Amanida iogurt	13 Amanida de lleties S/TONYINA Timbalet de verdures saltades Amanida Fruita de temporada
16 Amanida d'espitals ECO S/TONYINA Trita de carbassó Tomàquet amanit Fruita de temporada	17 Lleties estofades amb verdures Tofu a la planxa Amanida iogurt	18 Amanida vegetal Arròs a la cassola amb verdures i pèsols Fruita de temporada	19 Mongeta tendra i patata Seità amb verdures Amanida Fruita de temporada	20 "Gaspacho" Hamburguesa vegetal amb daus de patata Fruita de temporada
23 Arròs ECO amb sofregit de tomàquet Varetes de verdures Amanida iogurt	24 FESTIU	25 Macarrons integrals a la siciliana Hamburguesa vegetal Amanida Fruita de temporada	26 Amanida de cigrons S/TONYINA Tofu a la planxa Amanida Fruita de temporada	27 Coliflor amb beixamel Trita de patata i ceba Tomàquet amanit Fruita de temporada
30 Crema freda de porros ECO (Vichysoise) Croquetes de ceps Fruita de temporada				



Després de les vacances d'estiu toca torna un altre cop a la feina i a l'Escola!!!

L'equip educatiu i de cuina ja ho tenim tot preparat pel nou curs.

Amb les piles ben carregades, el rebost ple i la motxilla plena de noves receptes i activitats per a l'estona del migdia, us donem la benvinguda i encetem plegats i plegades aquest nou curs.

Bon inici!!!



Recepta Màgica:
benvinguda i adaptació P-3



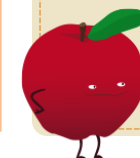
Menú tot proteïna vegetal



Economia social:
iogurt i postres làctics



Km. 0: 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