

NO LLEGUMS, NO FRUITS SECS



Dilluns 4

Arròs **ECO** al curri
NO mongeta tendra ni pèsols
Trita de patata i ceba
amb niu d'enciams
Fruita **ECO** de temporada

Dimarts 5

Sopa de fideus **ECO**
Pollastre de pagès a les fines herbes
amb enciam i pastanaga
Fruita **ECO** de temporada

Dimecres 6

FESTIU

Dijous 7

FESTIU

Divendres 8

FESTIU

Dilluns 11

Arròs **integral** de verdures
NO mongeta tendra ni pèsols
Varetes de lluç
amb niu d'enciams
logurt **ECO** a granel

Dimarts 12

Verdura amb patata
NO mongeta tendra ni pèsols
Trita d'espínacs
amb enciam
Fruita **ECO** de temporada

Dimecres 13

Crema de patanaga **ECO**
Llom encebata
Fruita **ECO** de temporada

Dijous 14. Menú temàtic

Vianda s/llegum
escudella típica del Pallars Sobirà
Pollastre de pagès al forn
amb enciam i blat de moro
Fruita **ECO** de temporada

Divendres 15. Dia de proteïna vegetal

Trinxat de verdura **ECO** de temporada
NO mongeta tendra ni pèsols
Peix al forn
Fruita **ECO** de temporada

Dilluns 18

Gratinat de bròquil **ECO** amb patata
amb formatge ratllat
Lluç al forn amb julivert
amb enciam i olives
Fruita **ECO** de temporada

Dimarts 19

Arròs **ECO** a la napolitana
Trita de verdures **ECO**
amb enciam i pastanaga
Fruita **ECO** de temporada

Dimecres 20

Escudella de galets ECO
s/llegum
Pollastre de pagès al forn

Postres

BONES FESTES!

