

NO OU



Dilluns 4

Arròs **ECO** al curri
amb verdures **ECO** de temporada
Peix al forn
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
Peix al forn
amb niu d'enciams
logurt **ECO** a granel

Dimarts 12

Estofat de llenties **ECO**
amb verdures **ECO** de temporada
Pollastre a la planxa
amb enciam i pipes
Fruita **ECO** de temporada

Dimecres 13

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

Dijous 14. Menú temàtic

Vianda s/ou
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
amb patata
Cigrons **ECO** guisats
amb porro i pastanaga
Fruita **ECO** de temporada

Dilluns 18

Bròquil ECO amb patata
Lluç al forn amb julivert
amb enciam i olives
Fruita **ECO** de temporada

Dimarts 19

Arròs **ECO** a la napolitana
Llom a la planxa
amb enciam i pastanaga
Fruita **ECO** de temporada

Dimecres 20

Escudella de galets **ECO**
Pollastre de pagès rostit
amb panses i prunes
Neules i torrons

BONES FESTES!

