

NO PEIX, NO MARISC



Dilluns 4

Arròs **ECO** al curri  
amb verdures **ECO** de temporada  
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  
**Pollastre a la planxa**  
amb niu d'enciams  
logurt **ECO** a granel

Dimarts 12

Estofat de llenties **ECO**  
amb verdures **ECO** de temporada  
Trita d'espínacs  
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  
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

Gratinat de bròquil **ECO** amb patata  
amb formatge ratllat  
**Pollastre a la planxa**  
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**  
**Pollastre de pagès** rostí  
amb panses i prunes  
Neules i torrons

**BONES FESTES!**

