

## Menú sencer 2023/2024

	1	2	3	4
DILLUNS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verdures (pastanaga, carbassó, carbassa, ceba i patata)</li> <li>- Ou dur amb *salsa de tomàquet</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs blanc amb *salsa de tomàquet</li> <li>- Ou dur</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verdura del temps: patates, pastanaga, mongeta verda, coliflor...</li> <li>- Ou dur amb *salsa de tomàquet</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa d'arròs amb brou de pastanaga i ceba</li> <li>- Ou dur amb *salsa de tomàquet</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>
DIMARTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de brou de pollastre (patata, pastanaga, gallina, col, porro i api)</li> <li>- Pollastre al forn amb tomàquet pastanaga i ceba</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estofat de gall d'indi amb patates (ceba, carabassó, pebrot vermell i pastanaga).</li> <li>- Amanida d'olives, tomàquet, pastanaga, cogombre o blat de moro</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de brou de pollastre (pollastre, patata, pastanaga, porro i api)</li> <li>- Pit de pollastre arrebossat</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estofat de gall d'indi amb patates, ceba, carabassó, pebrot vermell i pastanaga</li> <li>- Amanida d'olives, tomàquet, pastanaga, cogombre o blat de moro</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>
DIMECRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Llenties amb arròs i verdures (pastanaga, patata, xirivia i ceba)</li> <li>- Amanida d'olives, tomàquet, pastanaga, cogombre o blat de moro</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cigrons estofats amb verdures: (patates, pastanaga i ceba)</li> <li>- Amanida d'olives, tomàquet, pastanaga, cogombre o blat de moro</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Llenties amb arròs i verdures (pastanaga, xirivia, ceba i patata)</li> <li>- Amanida d'olives, tomàquet, pastanaga, cogombre o blat de moro</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cigrons estofats amb verdures: (patates, pastanaga i ceba)</li> <li>- Amanida d'olives, tomàquet, pastanaga, cogombre o blat de moro</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>
DIJOUS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs de peix blanc (peix, ceba, pastanaga, carabassó, pebrot vermell)</li> <li>- Amanida d'olives, tomàquet, pastanaga, cogombre o blat de moro</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de peix blanc (amb rap, ceba, pastanaga i tomàquet)</li> <li>- *Croquetes o *Bunyols de bacallà</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs amb peix blanc (*brou de peix, api, porro, ceba i pastanaga)</li> <li>- Amanida d'olives, tomàquet, pastanaga, cogombre o blat de moro</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de peix blanc (*brou amb rap, api, porro, ceba, pastanaga i tomàquet)</li> <li>- Peix blanc al forn</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>
DIVENDRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta a la *Bolonyesa de vedella</li> <li>- Amanida d'olives, tomàquet, pastanaga, cogombre o blat de moro</li> <li>- Iogurt natural sense sucre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta amb *Bolonyesa de vedella</li> <li>- Amanida d'olives, tomàquet, pastanaga, cogombre o blat de moro</li> <li>- Iogurt natural sense sucre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verdures</li> <li>- Mandonguilles amb salsa de tomàquet i pèsols</li> <li>- Iogurt natural sense sucre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta integral a la *Bolonyesa de vedella</li> <li>- Amanida d'olives, tomàquet, pastanaga, cogombre o blat de moro</li> <li>- Iogurt natural sense sucre</li> </ul>

- \*Salsa de tomàquet: tomàquet, ceba, pastanaga i pebrot vermell
- \*Croquetes de bacallà: bacallà, all, ceba, farina, llet, pa ratllat i ou líquid pasteuritzat
- \*Bunyols de bacallà: all, julivert, ou líquid pasteuritzat, farina, aigua i llevat químic
- \*Pollastre arrebossat: pollastre, llet, farina i pa ratllat
- \*Mandonguilles: carn picada de vedella , llet, pa ratllat, julivert
- Bolonyesa: carn picada de vedella, ceba, pastanaga i tomàquet
- La verdura i les hortalisses preferentment seran de temporada ( mongeta tendra, coliflor, carbassa, carbassó, col, bròquil, cogombre, pastanaga...)
- Fruita de temporada ( pera, taronja, mandarina, plàtan, meló, síndria... ( en algunes ocasions es dona pinya en el seu suc)
- L'oli per amanir és d'oliva verge extra (AOVE)
- La sal que s'utilitza és iodada
- Pa integral