







MENÚ TRITURAT -L'ESCOLETA DEL 1 OCTUBRE A 22 DESEMBRE 2021

<p>DILLUNS</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, LLENTIES AMB</p> <p>GALL DINDI AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIMARTS</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, AMB</p> <p>FILET DE LLUÇ</p> <p>AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIMECRES</p> <p>PATATA, PASTANAGA, CARBASSÓ, ARRÓS AMB</p> <p>POLLASTRE AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIJOUS</p> <p>PATATA, CEBA, PORRO I CARBASSA AMB</p> <p>OU AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIVENDRES</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, CIGRONS AMB</p> <p>CARN DE VEDELLA AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p> 
<p>DILLUNS</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, LLENTIES AMB</p> <p>GALL DINDI AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIMARTS</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, AMB</p> <p>FILET DE LLUÇ</p> <p>AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIMECRES</p> <p>PATATA, PASTANAGA, CARBASSÓ, ARRÓS AMB</p> <p>POLLASTRE AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIJOUS</p> <p>PATATA, CEBA, PORRO I CARBASSA AMB</p> <p>OU AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIVENDRES</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, CIGRONS AMB</p> <p>CARN DE VEDELLA AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p> 
<p>DILLUNS</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, LLENTIES AMB</p> <p>GALL DINDI AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p> 	<p>DIMARTS</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, AMB</p> <p>FILET DE LLUÇ</p> <p>AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIMECRES</p> <p>PATATA, PASTANAGA, CARBASSÓ, ARRÓS AMB</p> <p>POLLASTRE AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p> 	<p>DIJOUS</p> <p>PATATA, CEBA, PORRO I CARBASSA AMB</p> <p>OU AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIVENDRES</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, CIGRONS AMB</p> <p>CARN DE VEDELLA AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>
<p>DILLUNS</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, LLENTIES AMB</p> <p>GALL DINDI AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIMARTS</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, AMB</p> <p>FILET DE LLUÇ</p> <p>AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p> 	<p>DIMECRES</p> <p>PATATA, PASTANAGA, CARBASSÓ, ARRÓS AMB</p> <p>POLLASTRE AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIJOUS</p> <p>PATATA, CEBA, PORRO I CARBASSA AMB</p> <p>OU AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIVENDRES</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, CIGRONS AMB</p> <p>CARN DE VEDELLA AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>
<p>DILLUNS</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, LLENTIES AMB</p> <p>GALL DINDI AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p> 	<p>DIMARTS</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, AMB</p> <p>FILET DE LLUÇ</p> <p>AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIMECRES</p> <p>PATATA, PASTANAGA, CARBASSÓ, ARRÓS AMB</p> <p>POLLASTRE AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIJOUS</p> <p>PATATA, CEBA, PORRO I CARBASSA AMB</p> <p>OU AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIVENDRES</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, CIGRONS AMB</p> <p>CARN DE VEDELLA AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>

Els àpats són per consum diari • Temperatura conservació plat calent: 65°C. • Temperatura conservació plat fred: 8°C.

Menú revisat, segons
Generalitat de Catalunya,
per Dietista-nutricionista.