

## DILLUNS

### DIA 2

Pèsols amb patata  
Pollastre rostit  
a las herbes provençals  
Fruita de temporada

## DIMARTS

### DIA 3

Crema de carbassa amb  
crostonets  
Varetes de lluç amb  
enciam i pastanaga  
Fruita de temporada

## DIMECRES

### DIA 4

Fideuà de peix  
amb all i oli  
Truita Francesa amb  
enciam, pastanaga i  
olives  
Fruita de temporada

## DIJOUS

### DIA 5

Arròs amb  
tomàquet  
Estofat de  
Gall dindi  
Iogurt

## DIVENDRES

### DIA 6

**FESTIU**

### DIA 09

Espirals amb  
tomàquet  
Lluç al forn amb salsa  
verda  
Fruita de temporada

### DIA 10

Cigrons estofats amb  
verdures  
Truita patata i carbassó  
amb  
enciam i tomàquet  
Fruita de temporada

### DIA 11

Sopa de pasta  
menuda  
Mandonguilles  
vedella a la Jardinera  
Fruita de temporada

### DIA 12

Crema de carbassó  
amb patata  
Finger de pollastre  
amb enciam i olives  
Natilles

### DIA 13

Mongeta verda  
amb patata  
Llom rostit amb  
xampinyons  
Fruita de temporada

### DIA 16

Crema de  
pastanaga i ceba amb  
crostonets  
Truita de patata i ceba  
amb enciam i tomàquet  
Fruita de temporada

### DIA 17

Macarrons a la  
Napolitana amb formatge  
Salmó al forn amb  
verduretes  
Fruita de temporada

### DIA 18

Espinacs  
amb patata  
Botifarra amb  
mongetes  
Fruita de temporada

### DIA 19

Llenties estofades a la  
Jardinera i arròs  
Hamburguesa de  
vedella amb ceba  
caramel·litzada  
Iogurt

### DIA 20

**Menú Nadal:**  
Sopa de galets  
Canelons de carn  
gratinats amb beixamel  
Turrons

### DIA 23

### DIA 24

### DIA 25

### DIA 26

### DIA 27

**VACANCES**

**VACANCES**

**VACANCES**

**VACANCES**

**VACANCES**

### DIA 30

### DIA 31

**VACANCES**

**VACANCES**

**A cada àpat se serveix aigua i pa. S'usa oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir les hortalisses crues. Les llegums són, per la seva composició nutricional, riques en hidrats de carboni i en proteïnes i, per tant, poden constituir un plat únic.**

**Tots els àpats s'elaboren amb productes frescos de proximitat i de temporada. Es va variant al màxim el consum de fruita i verdures així com també es van alternant les cocccions, textures i colors dels aliments.**

**Peix segons mercat**  
**Els menús estan realitzats i revisats per la Sonia Villegas i la Marta Codina, DIETISTES - NUTRICIONISTES col·legiades: CAT000796**