

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

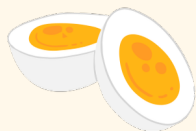
DIJOUS

DIVENDRES

DIA 1

DIA 2

DIA 3



VACANCES **VACANCES** **VACANCES**

DIA 6

DIA 7

DIA 8

DIA 9

DIA 10

VACANCES

VACANCES

Espirals amb tomàquet i enciam i olives
Lluç al forn amb salsa verda
Fruita de temporada

Sopa de pasta menuda
Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada
Iogurt de Macedònia

Mongeta verda amb patata
Estofat de Gall Dindi a la Jardinera
Fruita de temporada

DIA 13

DIA 14

DIA 15

DIA 16

DIA 17

Crema de pastanaga i ceba amb crostonets
Llom rostit amb xampinyons
Fruita de temporada

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

Espinacs amb patata
Botifarra amb mongetes
Fruita de temporada

Llenties estofades a la Jardinera i arròs
Trita de patata i pebrots amb enciam i olives
Iogurt

Arròs muntanyès
"Bocaditos" de peix amb enciam i col llombarda
Fruita de temporada

DIA 20

DIA 21

DIA 22

DIA 23

DIA 24

Patates estofades amb magra de porc
Abadejo al forn amb verduretes
Fruita de temporada

Pèsols amb patata
Trita a la francesa amb enciam, pastanaga i olives
Fruita de temporada

Crema de carbassa i porro amb crostonets
Pollastre rostit al forn amb cuscús
Fruita de temporada

Sopa de pasta menuda
Crestes de tonyina amb enciam i remolatxa
Flam

Llaços de pasta a la Napolitana
Mandonguilles vedella a la Jardinera
Fruita de temporada

DIA 27

DIA 28

DIA 29

DIA 30

DIA 31

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

Arròs a la milanesa
Hamburguesa vegetal amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada

Canelons de carn gratinats
Bacallà al forn amb tomàquet
Fruita de temporada

Llenties estofades a la Jardinera i arròs
Trita de espinacs amb enciam i olives
Iogurt

Fideuà de peix amb all i oli
Croquetes de pollastre amb patates fregides
Fruita de temporada

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

