

**PEIX FRESC** (lluç, bonítol, bacallà, maires, sonso)

**LA VERDURA** i la **FRUITA** que serveix és ecològica i de proximitat

**LA LLEGUM** i **ELS CERALS** són ecològics

**EI POLLASTRE** i **EL IOGURT** són ecològics

**L'OLI D'OLIVA** és ecològic

Menús elaborats per  
**Gabor Smit**  
(nº 0009 ADITEC)

La cuina es reserva el dret a fer canvis per la seva millor organització

Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
VACANCES	DIADA	Macarrons amb tomàquet Salsitxes de porc al forn amb amanida Fruita	Arròs 3 delícies Pollastre al forn amb ceba i tomàquet Fruita	Crema tèbia de carbassó Peix a l'andalussa amb amanida Fruita
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Crema de ceba i pastanaga  Fideus a la cassola amb salsitxes i costelló  Fruita	Arròs amb tomàquet  Mongetes saltejades amb all i julivert amb amanida  Fruita	Cigrons estofats amb verdures Trita de ceba i carbassó amb amanida Fruita	Trinxat de verdures de temporada Pollastre rostit amb verdures Fruita	Tabulé amb tomàquet, cogombre, ceba tendre i olives  Peix fresc amb amanida iogurt
Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
FESTIU LOCAL	Llenties estofades amb tomàquet, ceba i pastanaga Pastis de mill amb verdures Fruita	Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella amb amanida iogurt	Arròs amb verdures Pollastre al forn amb amanida Fruita	Empedrat de mongetes Peix fresc amb amanida Fruita