

**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

VACANCES

#### Dimarts 11

DIADA

#### Dimecres 12

Macarrons amb tomàquet  
Trita a la francesa amb amanida  
Fruita

#### Dijous 13

Arròs 3 delícies  
Lenties saltejades amb all i julivert  
Fruita

#### Divendres 14

Crema tèbia de carbassó  
Peix a l'andalussa amb amanida  
Fruita

#### Dilluns 17

Crema de ceba i pastanaga

Fideus a la cassola amb cigrons

Fruita

#### Dimarts 18

Arròs amb tomàquet

Mongetes saltejades amb all i julivert amb amanida

Fruita

#### Dimecres 19

Cigrons estofats amb verdures  
Trita de ceba i carbassó amb amanida  
Fruita

#### Dijous 20

Trinxat de verdures de temporada  
Peix a la planxa amb verdures  
Fruita

#### Divendres 21

Tabulé amb tomàquet, cogombre, ceba tendre i olives  
Peix fresc amb amanida logurt

#### Dilluns 24

FESTIU LOCAL

#### Dimarts 25

Lenties estofades amb tomàquet, ceba i pastanaga  
Pastis de mill amb verdures  
Fruita

#### Dimecres 26

Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva  
Trita amb ceba i julivert amb amanida  
logurt

#### Dijous 27

Arròs amb verdures  
Peix a la planxa amb amanida  
Fruita

#### Divendres 28

Empedrat de mongetes  
Peix fresc amb amanida  
Fruita