

Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
VACANCES	DIADA	Macarrons amb tomàquet Salsitxes de porc s/làctic 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 Postre d'arròs
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 s/làctic amb amanida Postre d'arròs	Arròs amb verdures Pollastre al forn amb amanida Fruita	Empedrat de mongetes Peix fresc amb amanida Fruita

**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