

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

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

LA LLEGUM I ELS
CEREALS són ecològics

EI POLLASTRE I EL
IOGURT són de pastura

L'OLI D'OLIVA és ecològic

Dilluns 3

Trinxat de col i patata
 amb oli d'all
 Botifarra al forn amb
 amanida
 Fruita

Dimarts 4

Arròs amb tomàquet
 Hamburguesa de lleties
 casolana amb amanida
 Fruita

Dimecres 5

Cigrons estofats amb
 verdures
 Truita de xampinyons
 amb amanida
 Fruita

Dijous 6

FESTIU

Divendres 7

**DIA DE LLIURE
 DISPOSICIÓ**

Dilluns 10

Crema de carbassa amb
 crostonets
 Estofat de vedella amb
 verdures
 Fruita

Dimarts 11

Cous cous amb verdures
 Falafel de cigrons amb
 salsa i amanida
 Fruita

Dimecres 12

Mongetes estofades
 amb verdures
 Truita de formatge amb
 amanida
 Fruita

Dijous 13

Arròs integral amb
 verdures
 Pollastre al forn amb
 ceba i poma
 Fruita

Divendres 14

Espaguetis amb
 tomàquet
 Peix fresc al forn amb
 amanida
 Fruita

Dilluns 17

Macarrons gratinats
 Truita de ceba i patata
 amb amanida
 Fruita

Dimarts 18

Crema de verdures
 d'hivern
 Lleties estofades amb
 arròs
 Fruita

Dimecres 19

Arròs amb verdures
 Peix fresc a l'andalussa
 amb amanida
 Fruita

Dijous 20

Verdura de temporada
 amb patata i oli d'oliva
 Pollastre amb prunes
 Fruita

Divendres 21

Escudella barrejada
 amb galets
 Pilota i verdures
 Torrons i neules

Menús elaborats per
Gabor Smit
 (nº 0009 ADITEC)

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