

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
 Peix 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 lleties i mill 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
 Peix 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'andalusa amb amanida
 Fruita

Dijous 20

Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva
 Peix a la planxa amb amanida
 Fruita

Divendres 21

Escudella vegetal barrejada amb galets
 Cigrons 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