

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

Menús elaborats per
Gabor Smit
 (nº 0009 ADITEC)

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

Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
Trinxat de col i patata amb oli d'all Botifarra de porc s/làctic al forn amb amanida Fruita	Arròs amb tomàquet Hamburguesa de lleties casolana amb amanida Fruita	Cigrons estofats amb verdures Truita de xampinyons amb amanida Fruita	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
Crema de carbassa amb crostonets Estofat de porc amb verdures Fruita	Cous cous amb verdures Falafel de cigrons amb salsa s/làctic i amanida Fruita	Mongetes estofades amb verdures Truita de ceba amb amanida Fruita	Arròs integral amb verdures Pollastre al forn amb ceba i poma Fruita	Espaguetis amb tomàquet Peix fresc al forn amb amanida Fruita
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Macarrons gratinats amb pa ratllat Truita de ceba i patata amb amanida Fruita	Crema de verdures d'hivern Lleties estofades amb arròs Fruita	Arròs amb verdures Peix fresc a l'andalusa amb amanida Fruita	Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva Pollastre amb prunes Fruita	Escudella barrejada amb galets Pilota de porc s/làctic i verdures Torrans s/làctic i neules