

**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

**EL 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 s/làctic 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 s/làctic i amanida  
 Fruita

### Dimecres 12

Mongetes estofades amb verdures  
 Truita de ceba 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 amb pa ratllat  
 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  
 Pollastre amb prunes  
 Fruita

### Divendres 21

Escudella barrejada amb galets  
 Pilota s/làctic i verdures  
 Torrons s/làctic i neules

Menús elaborats per  
**Gabor Smit**  
 (nº 0009 ADITEC)

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