

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
Mongetes saltejades amb
arròs, all i julivert
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 porro amb
amanida
Fruita

Dijous 13

Arròs integral amb
verdures
Cigrons estofats amb
tomàquet
Fruita

Divendres 14

Espaguetis amb
tomàquet
Truita a la francesa 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
Mongetes saltejades
amb porro amb amanida
Fruita

Dijous 20

Verdura de temporada
amb patata i oli d'oliva
Truita de ceba amb
amanida
Fruita

Divendres 21

Escudella vegetal
barrejada
amb galets
Cigrons i verdures
Torrans i neules
s/lactosa

Menús elaborats per
Gabor Smit
(nº 0009 ADITEC)

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