

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

Trinxat de col i patata amb oli d'all
 Mongetes saltejades amb arròs, all i julivert
 Fruita

Dimarts 4

Arròs amb verdures
 Hamburguesa de lleties casolana amb amanida s/tomàquet
 Fruita

Dimecres 5

Cigrons estofats amb verdures
 Truita de xampinyons amb amanida s/tomàquet
 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 s/lactosa i amanida s/tomàquet
 Fruita

Dimecres 12

Mongetes estofades amb verdures
 Truita de porro amb amanida s/tomàquet
 Fruita

Dijous 13

Arròs integral amb verdures
 Cigrons estofats amb verdures s/tomàquet
 Fruita

Divendres 14

Espaguetis amb verdures
 Truita a la francesa amb amanida s/tomàquet
 Fruita

Dilluns 17

Macarrons s/tomàquet gratinats amb pa ratllat
 Truita de ceba i patata amb amanida s/tomàquet
 Fruita

Dimarts 18

Crema de verdures d'hivern
 Lleties estofades amb arròs
 Fruita

Dimecres 19

Arròs amb verdures
 Mongetes saltejades amb porro amb amanida s/tomàquet
 Fruita

Dijous 20

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

Divendres 21

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