

**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 formatge 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 formatge 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*