

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

Crema tèbia de carbassó amb crustonets
 Botifarra a la planxa amb patates al caliu
 Fruita

Dimarts 4

Cigrons estofats
 Hamburguesa vegetal amb salsa i amanida
 Fruita

Dimecres 5

Amanida de pasta
 Truita de ceba i carbassó amb amanida
 Fruita

Dijous 6

Arròs amb tomàquet
 Calamars a l'andalussa amb amanida
 Gelat de fruita

Divendres 7

Picnic

Dilluns 10

FESTA

Dimarts 11

Espaguetis a la carbonara amb xampinyons i beguda vegetal s/beicon
 Llenties saltejades amb verdures
 Fruita

Dimecres 12

Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva
 Hamburguesa de vedella al forn amb amanida
 Fruita

Dijous 13

Crema de tomàquet amb crustonets
 Pollastre arrebossat amb patates al caliu
 Fruita

Divendres 14

Arròs amb verdures
 Peix fresc al forn amb amanida
 Fruita

Dilluns 17

Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva
 Salsitxes al forn amb ceba i llorer
 Fruita

Dimarts 18

Hummus de cigrons amb pastanaga
 Cous cous amb verdures i llavors de girasol
 Fruita

Dimecres 19

Arròs amb samfaina
 Truita de ceba, patata i pastanaga amb amanida
 Fruita

Dijous 20

Llenties estofades
 Pollastre rostit amb ceba i poma amb amanida
 Fruita

Divendres 21

Amanida de pasta
 Pizza de formtage i pernil dolç amb tomàquet amanit
 Postre especial

Dilluns 24

Dimarts 25

BONES

Dimecres 26

VACANCES!!!

Dijous 27

Divendres 28