

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 galeta d'arròs
 Botifarra s/lactosa i
 s/gluten a la planxa amb
 patates al caliu
 Fruita

Dilluns 10

FESTA

Dimarts 4

Patates estofades
 Hamburguesa de vedella
 amb salsa s/lactosa i
 amanida
 Fruita

Dimarts 11

Arròs la carbonara amb
 xampinyons, beguda
 vegetal s/gluten i s/beicon
 Truita a la francesa amb
 verdures
 Fruita

Dimecres 5

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

Dimecres 12

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

Dijous 6

Arròs amb tomàquet
 Calamars a la planxa
 amb amanida
 Gelat de fruita s/lactosa

Dijous 13

Crema de tomàquet
 amb galeta d'arròs
 Pollastre arrebossat
 s/gluten amb patates al
 caliu
 Fruita

Divendres 7

Picnic

Divendres 14

Arròs amb verdures
 Peix fresc al forn amb
 amanida
 Fruita

Dilluns 17

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

Dilluns 24

Dimarts 18

Amanida completa
 Peix a la planxa amb
 patates bullides
 Fruita

Dimarts 25

BONES

Dimecres 19

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

Dimecres 26

VACANCES!!!

Dijous 20

Verdura de temporada
 amb patata i oli d'oliva
 Pollastre rostit amb
 ceba i poma amb
 amanida
 Fruita

Dijous 27

Divendres 21

Amanida de arròs
 Panini s/gluten de pernil
 dolç amb tomàquet
 amanit s/formatge
 Postres especial
 s/lactosa

Divendres 28