

Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
<p>Crema tèbia de carbassó amb crustonets Botifarra s/lactosa a la planxa amb patates al caliu Fruita</p>	<p>Cigrons estofats Hamburguesa vegetal amb salsa s/lactosa i amanida Fruita</p>	<p>Amanida de pasta Trita de ceba i carbassó amb amanida Fruita</p>	<p>Arròs amb tomàquet Calamars arrebossats amb amanida Gelats de fruita s/lactosa</p>	<p>Picnic</p>
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
<p>FESTA</p>	<p>Espaguetis a la carbonara amb xampinyons i beguda vegetal s/beicon Llenties saltejades amb verdures Fruita</p>	<p>Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella s/lactosa al forn amb amanida Fruita</p>	<p>Crema de tomàquet amb crustonets Pollastre arrebossat amb patates al caliu Fruita</p>	<p>Arròs amb verdures Peix fresc al forn amb amanida Fruita</p>
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
<p>Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva Salsitxes s/lactosa al forn amb ceba i llorer Fruita</p>	<p>Hummus de cigrons amb pastanaga Cous cous amb verdures i llavors de gira-sol Fruita</p>	<p>Arròs amb samfaina Trita de ceba, patata i pastanaga amb amanida Fruita</p>	<p>Llenties estofades Pollastre rostit amb ceba i poma amb amanida Fruita</p>	<p>Amanida de pasta Pizza de pernil dolç amb tomàquet amanit s/formatge Postres especial s/lactosa</p>
Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
	<p>BONES</p>	<p>VACANCES!!!</p>		

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

EL 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