

**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 s/làctic a la planxa amb patates al caliu  
 Fruita

## Dilluns 10

**FESTA**

## Dimarts 4

Cigrons estofats  
 Hamburguesa vegetal amb salsa s/làctic i amanida  
 Fruita

## Dimarts 11

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

## Dimecres 5

Amanida de pasta  
 Truita de ceba i carbassó amb amanida  
 Fruita

## Dimecres 12

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

## Dijous 6

Arròs amb tomàquet  
 Calamars arrebossats amb amanida  
 Gelat de fruita s/làctic

## Dijous 13

Crema de tomàquet amb crustonets  
 Pollastre arrebossat 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/làctic al forn amb ceba i llorer  
 Fruita

## Dimarts 18

Hummus de cigrons amb pastanaga  
 Cous cous amb verdures i llavors de gira-sol  
 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 pernil dolç amb tomàquet amanit s/formatge  
 Postres especial s/làctic

## Dilluns 24

## Dimarts 25

**BONES**

## Dimecres 26

**VACANCES!!!**

## Dijous 27

## Divendres 28