

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
 Amanida de llenties i arròs
 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
 Falafel de cigrons amb salsa i 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 vegetal al forn amb amanida
 Fruita

Dijous 13

Crema de tomàquet amb crustonets
 Truita de ceba i pebrots amb patates al caliu
 Fruita

Divendres 14

Arròs amb verdures
 Empedrat de mongetes
 Fruita

Dilluns 17

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

Divendres 21

Amanida de pasta
 Pizza de formtage i xampinyons amb tomàquet amanit
 Postres especial

Dilluns 24

Dimarts 25

BONES

Dimecres 26

VACANCES!!!

Dijous 27

Divendres 28