

**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 lleties i  
 arròs  
 Fruita

**Dimarts 4**

Cigrons estofats  
 Hamburguesa vegetal  
 amb salsa i amanida  
 Fruita

**Dimecres 5**

Amanida de pasta  
 Mongetes saltejades  
 amb all i julivert i  
 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  
 Lleties 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  
 Cigrons saltejats amb  
 ceba i pebrots i patates  
 al caliu  
 Fruita

**Divendres 14**

Arròs amb verdures  
 Empedrat de mongetes  
 Fruita

**Dilluns 17**

Verdura de temporada  
 amb patata i oli d'oliva  
 Pasta amb bolonyesa de  
 lleties  
 Fruita

**Dimarts 18**

Hummus de cigrons amb  
 pastanaga  
 Cous cous amb verdures i  
 llavors de gira-sol  
 Fruita

**Dimecres 19**

Arròs amb samfaina  
 Empedrat de mongetes  
 Fruita

**Dijous 20**

Lleties estofades  
 Falafel de fajol amb  
 salsa i amanida  
 Fruita

**Divendres 21**

Amanida de pasta  
 Pizza de xampinyons  
 amb tomàquet amanit  
 s/formatge  
 Postres especial

**Dilluns 24**

**Dimarts 25**

**BONES**

**Dimecres 26**

**VACANCES!!!**

**Dijous 27**

**Divendres 28**