

Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
VACANCES	VACANCES	DIADA	Macarrons amb tomàquet Salsitxes de porc al forn amb amanida d'enciam i cogombre Fruita	Crema tèbia de carbassó Hamburguesa de vedella al forn amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de tomàquet Fideus a la cassola amb salsitxes i costelló Fruita	Arròs amb tomàquet Cigrons saltejats amb all i julivert amb amanida d'enciam i llavors de girasol Fruita	Trinxat de verdures de temporada Pollastre rostit amb verdures Fruita	Llenties estofades amb verdures Trita de ceba i carbassó amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita	Tabulé amb tomàquet, cogombre, ceba tendre i olives Peix fresc al forn amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties estofades amb tomàquet, ceba i pastanaga Trita de espinacs amb amanida d'enciam i cogombre Fruita	FESTIU LOCAL	Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva Estofat de vedella amb salsa i carbassa Fruita	Arròs amb verdures Pollastre al forn amb amanida d'enciam i sèsam Fruita	Espaguetis amb verdures Peix fresc al forn amb amanida d'enciam i olives Fruita
Dilluns 30				
Arròs 3 delícies Botifarra al forn amb amanida d'enciam i cogombre Fruita				

PEIX FRESC (lluç, bonítol, bacallà, maires, sonso)

LA VERDURA I LA FRUITA que serveix és ecològica i de proximitat

LA LLEGUM I ELS CERALS són ecològics

EI POLLASTRE I EL IOGURT són ecològics

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