



## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

				MONGETES SEQUES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls i pebrots) 2P REMENAT D'OU AMB XAMPINYONS ( 3 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	<b>1</b>				
1P MACARRONS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES (tomàquet, pastanaga i ceba) ( 1 ) 2P LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) ( 1, 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE PATATES AMB CALÇOTS ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, BROTS DE SOJA I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE CEBA I CANYELLA ( 12 ) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) 2P PEIX FRESC DE MERCAT ( 4 ) GU HUMMUS DE CIGRÓ AMB CRUDITÉS D'HORTALISSES ( 11 ) PO IOGURT ( 7 )	1P CREMA DE CARBASSÓ I PASTANAGA AMB OLI DE ROMANÍ ( 7 ) 2P PIZZA CASOLANA DE PERNIL (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) ( 1, 6, 7, 9, 12 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
					<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA A LA FRANCESA ( 3 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D'OLIVA PO IOGURT ( 7 )	1P MINESTRA DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i pèsols) 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 12 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba, alls i pebrots) 2P PEIX FRESC DE MERCAT ( 4 ) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB LLETRES ( 1, 3, 9 ) 2P LLIBRET DE LLOM FARCIT AMB PERNIL DOLÇ I FORMATGE ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA ( 6, 7 )	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
1P VICHYSOISE AMB POMA I MENTA ( 7 ) 2P ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES ( 1, 2, 10, 11, 12, 14 ) GU PÈSOLS SALTEJATS ( 7 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P BRÒQUIL AMB PASTANAGUES BULLIDES 2P ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL (soja texturitzada) ( 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS ESTOFATS AMB ARRÒS 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLACETS AMB SALSA DE PERA, CARBASSÓ I FORMATGE ( 1, 3, 7 ) 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE SOJA, MEL I SÈSAM ( 1, 6, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES (pèsols, blat de moro i pastanaga) 2P PEIX FRESC DE MERCAT ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO IOGURT ( 7 )	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)

