




DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
<p><b>Mongetes seques guisades amb verdures</b>  <b>Ous durs amb beixamel i pastanaga ratllada</b>  <b>Fruita</b></p>	<p><b>Minestra de verdura saltada amb pernil</b>  <b>Daus de caella adobada amb arròs blanc</b>  <b>Fruita</b></p>	<p><b>Llaços a la napolitana</b>  <b>Hamburguesa de vedella amb formatge i amanida</b>  <b>logurt natural de granja</b></p>		
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<p><b>Llenties guisades amb xoriço</b>  <b>Truita de tonyina amb amanida</b>  <b>Fruita</b></p>	<p><b>Verdura del temps</b>  <b>Filet de maira a l'andalusa amb amanida</b>  <b>Fruita</b></p>	<p><b>Espirals amb salsa de formatge</b>  <b>Salsitxes de pollastre amb tomàquet i pastanaga ratllada</b>  <b>Batut de fruita natural</b></p>	<p><b>Crema de verdura amb crostons</b>  <b>Paella mixta</b>  <b>Amanida</b>  <b>Fruita</b></p>	<p><b>Cigrons guisats amb verdures</b>  <b>Peix fresc i de proximitat amb patata al caliu</b>  <b>Fruita</b></p>
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<p><b>Crema de verdura</b>  <b>Estofat de gall dindi amb puré de poma i pastanaga ratllada</b>  <b>Fruita</b></p>	<p><b>Espaguetis amb salsa d'espínacs</b>  <b>Truita de pernil amb amanida</b>  <b>Fruita</b></p>	<p><b>Arròs amb tomàquet</b>  <b>Escalopa de porc amb amanida</b>  <b>logurt natural de granja</b></p>	<p><b>Llenties guisades amb verdures</b>  <b>Bacallà amb tomàquet i cuscús</b>  <b>Fruita</b></p>	<p><i><b>Brou de <u>Nadal</u></b></i>  <i><b>Pollastre al forn amb panses i prunes i patates fregides</b></i>  <i><b>Postres especials</b></i></p> 

\*INCLOU EL PA DIARI



Els següents ingredients del vostre menú són ecològics certificats: Totes les verdures, hortalisses, fruites de temporada i carn de poltre del ripollès i sal. S'introdueix el peix fresc i de proximitat. El tipus de peix no es pot confirmar fins un dia abans.

Aquest menú ha estat supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Nº de col·legiat 7255.