

DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
	Espirals amb salsa de xampinyons Ous durs amb tonyina i amanida Fruita	Llenties guisades amb verdures Botifarra de porc al forn amb puré de patata natural logurt natural de granja	Crema de carbassa i poma amb crostons Filet de lluç al forn amb pasta saltada Fruita	Sopa de peix d'arròs Escalopa de pollastre amb amanida Fruita
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Mongetes seques guisades amb verdures Filet de palometa al forn amb tomàquet i arròs blanc Fruita	Minestra de verdura Hamburguesa de porc al forn amb formatge i amanida Fruita	Arròs amb tomàquet Trita de patata amb amanida Batut de fruita natural	Crema de verdura Estofat de gall dindi amb cuscús Fruita	Macarrons a la carbonara Bacallà arrebossat amb pastanaga ratllada Fruita
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs tres delícies Escalopa de gall dindi amb amanida Fruita	Verdura del temps Mandonguilles de vedella a la jardinera amb amanida Fruita	Espaguetis a la napolitana Pernilets de pollastre rostits amb arròs saltat logurt natural de granja	Cigrons guisats amb espinacs Trita de calçots amb pastanaga ratllada Fruita	Patates amb beixamel Peix fresc i de proximitat amb amanida Fruita
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES <u>1 FEBRER</u>
Llaços amb tonyina Trita de formatge amb amanida Fruita	Llenties guisades amb arròs Filet de fogoner al forn amb all i julivert i amanida Fruita	Brou de pollastre Rodó de vedella rostit amb xips casolanes de verdures logurt natural de granja	Crema de coliflor, patata, ceba i all Fideus a la cassola amanida Fruita	Arròs amb tomàquet Peix fresc i de proximitat amb pastanaga ratllada Fruita

*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.