

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Crema de pastanaga i taronja Ous durs amb tonyina i amanida Fruita	Patates guisades amb verdures Filet de maira arrebossat amb amanida Fruita	Sopa d'arròs i fideus Estofat de gall dindi amb amanida logurt natural de granja	Cigrons guisats amb verdures Filet de fogoner al forn amb all i julivert i puré de patata natural Fruita	Tallarins amb salsa de porros Llibrets de llom amb amanida Fruita
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
Mongetes seques guisades amb verdures Filet de palometa al forn amb amanida Fruita	Verdura del temps saltada amb pernil Daus de vedella rostits amb arròs blanc Fruita	Macarrons napolitana Truita de patata amb amanida Batut de fruita natural	Llenties guisades amb verdures Bacallà amb tomàquet i anelles de ceba fregides Fruita	Crema de verdura amb crostons Paella Amanida Fruita
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Espirals amb salsa de formatge Filet de lluç al forn amb amanida Fruita	Arròs amb tomàquet Truita d'all tendres amb pastanaga ratllada Fruita	Crema de verdura Pernilets de pollastre a l'allet amb patates fregides logurt natural de granja	Llenties guisades amb arròs Botifarra de porc al forn amb amanida Fruita	Minestra de verdura Peix fresc i de proximitat amb pasta saltada Fruita
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 1 MARÇ
Crema de carbassa i porro Ous durs amb beixamel i amanida Fruita	Mongetes seques guisades amb verdures Filet de lluç a la llimona amb amanida Fruita	Llaços a la napolitana Estofat de poltre amb cuscús logurt natural de granja	Arròs tres delícies Peix fresc i de proximitat amb amanida Fruita	Pizza casolana Escalopa de gall dindi amb amanida 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. N.º de col·legiat 7255.