

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
	Lenties guisades amb xoriço Ous durs amb tonyina i amanida Fruita	Espaguetis a la napolitana Daus de porc rostits amb patata al caliu logurt natural de granja	Crema de coliflor,ceba,patata i porro Pernilets de pollastre rostits amb pastanaga ratllada Fruita	Brou de pollastre amb arròs Llom de bacallà arrebossat amb amanida Fruita
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
Mongetes seques guisades amb verdures Filet de gallineta a l'andalusa amb amanida Fruita	Verdura del temps Ous durs amb beixamel i amanida Fruita	Macarrons amb salsa de formatge Estofat de gall dindi amb patates panadera al forn Batut de fruita natural	Arròs tres delícies Fricandó de vedella amb bolets i amanida Fruita	Crema de verdura amb crostons Peix fresc i de proximitat amb pastanaga ratllada Fruita
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Arròs amb tomàquet Trita de patata amb amanida Fruita	Minestra de verdura Daus de caella adobada a l'andalusa amb amanida Fruita	Espirals a la carbonara Hamburguesa de vedella al forn amb formatge i pastanaga ratllada logurt natural de granja	Crema de carbassa i pastanaga Filet de palometa amb tomàquet i xips de verdures casolanes Fruita	Cigrons guisats amb verdures Contracuixa de pollastre a la taronja amb pasta saltada Fruita
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Lenties guisades amb verdures Filet de lluç al forn amb pastanaga ratllada Fruita	Patates guisades amb verdures Trita d'espàrrecs amb amanida Fruita	Sopa de peix d'arròs i fideus Escalopa de gall dindi amb amanida logurt natural de granja	Trinxat de col, patata i bacó Daus de poltre rostits amb peres i cuscús Fruita	Tallarins amb salsa d'espínacs Peix fresc i de proximitat amb arròs blanc 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.