

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

01

Macarrons amb tomàquet
Truita d'espínacs
Enciam i tomàquet
Pa i Fruita fresca

02

Coliflor al vapor amb patates
Filet de pollastre al forn
Enciam, poma i blat de moro
Pa integral i Fruita fresca

03

Crema de carbassó i porro
Rap amb salsa, patata i gambes
Pa i Fruita fresca

04

Sopa d'au amb arròs
Cinta de llom a la planxa
Xampinyons saltats amb ceba
Pa integral i logurt natural amb fruita fresca

05

Bledes amb patates saltades
Bacallà al forn amb samfaina
Enciam i pastanaga
Pa i Fruita fresca

08

Arròs amb salsa de tomàquet
Filet de vedella a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa i Fruita fresca

09

Patata amb pastanaga, carbassó i carbassa
Pernilets de pollastre amb herbes provençals
Enciam i olives
Pa integral i logurt natural

10

Sopa de lletres
Maire a l'andalusa
Enciam i tomàquet
Pa i Fruita fresca

11

Espinacs saltats amb patates
Pernilets de pollastre amb herbes provençals
Xampinyons saltats amb all i julivert
Pa integral i Fruita fresca

12

Bròquil saltat amb patates
Truita de patata i ceba
Formatge fresc
Pa i Fruita fresca

15

FESTIU
LLIURE DISPOSICIÓ

16

Espinacs saltats amb patates
Cinta de llom a la planxa
Enciam i tomàquet
Pa integral i Fruita fresca

17

Sopa de peix amb arròs
Filet de pollastre al forn
Patates palla
Pa i Fruita fresca

18

Espirals amb xampinyons
Filet de lluç a la planxa
Coliflor saltejada amb pernil salat
Pa integral i Fruita fresca

19

Amnida de mezclum amb taronja i nous
Pit de gall dindi al forn
Amanida d'enciam i cogombre
Pa i logurt natural amb fruita fresca

22

Crema de moniato, carbassa i porro
Truita de patata i ceba
Enciam i tomàquet
Pa i Fruita fresca

23

Macarrons amb tomàquet
Gall de Sant Pere rostit amb patates



Enciam i olives
Pa integral i Fruita fresca

24

Arròs saltat amb xampinyons
Estofat de gall dindi
Pa i Fruita fresca

25

Espinacs saltats amb patates
Salmó al forn amb anet
Enciam i pastanaga
Pa integral i logurt natural

26

Patata i pastanaga al vapor
Pernilets de pollastre amb herbes provençals
Enciam i blat de moro
Pa i Fruita fresca



Cada mes comptarem amb una nova recepta especial per gaudir del peix al menjador