

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

					1
					MONGETA TENDRA AMB PATATA
					MANDONGUILLES DE VEDELLA I PORC AMB BOLETS VARIATS
					POMA
4	5	6	7	8	
ARRÒS AMB SOFREGIT DE CEBA I TOMÀQUET	CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS	PANATXÉ DE VERDURES (PATATA, BRÒQUIL I PASTANAGA...)	SOPA D'AU AMB FIDEUS	MACARRONS A LA CREMA DE FORMATGES	
POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA	ROMBES DE LLUÇ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES	SALSITXES DE PORC A LA PLANXA AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET	RODÓ DE VEDELLA AMB PASTANAGA, CEBA I TOMÀQUET	TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO	
IOGURT NATURAL	PLÀTAN	MANDARINES	POMA	POSTRES ESPECIAL	
11	12	13	14	15	
	TALLARINES AMB TOMÀQUET I TONYINA	SOPA DE BROU AMB PISTONS	ARRÒS A LA CUBANA (AMB TOMÀQUET I OU DUR)	LLENTIES DE L'ÀVIA AMB VERDURETES	
FESTIU	TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO	LLOM ARREBOSSAT AMB PATATES XIPS	FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA I PASTANAGA	POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET	
	PERA	PLÀTAN	POMA	IOGURT NATURAL	
18	19	20	21	22	
ESPAGUETIS BOLONYESA (TOMÀQUET NATURAL I CARN DE VEDELLA...)	VERDURA TRES COLORS (MONGETA TENDRA, PATATA I PASTANAGA)	MONGETES BLANQUES GUISADES AMB VERDURES	SOPA D'AU AMB CABELL D'ÀNGEL	ARRÒS TRES DELÍCIES	
DELÍCIES DE LLUÇ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES	MANDONGUILLES DE VEDELLA I PORC AMB XAMPINYONS	TRUITA AMB BACÓ I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO	ESCALOPA D'AU ARREBOSSADA AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA	FILET DE PEIX CARBONER AL FORN AMB CEBA I PATATETES	
POMA	IOGURT NATURAL	PERA	MANDARINES	PLÀTAN	
25	26	27	28		
MONGETA TENDRA AMB PATATA	ARRÒS AMB POLLASTRE	CIGRONS ESTOFATS AMB PASTANAGA	ESPIRALS A LA ITALIANA		
BOTIFARRA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO	RODANXA DE LLUÇ A LA ROMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA	TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET	CROQUETES DE PERNIL AMB AMANIDA I PASTANAGA		
PERA	MANDARINES	POMA	IOGURT NATURAL		

# MENJAR

## APRENDRE

### VIURE

#### Pla de menús

Saborosos Saludables Sostenibles

I compromesos amb...

La salut i la seguretat: amb menús equilibrats i segurs a base de tècniques culinàries sanes.

La millor matèria primera: donant prioritat al producte local i de temporada, les marques de confiança, impulsant el producte ecològic i de Comerç Just.

La professionalitat: formant la nostra gent per assegurar el millor servei.

La sostenibilitat: reduint l'impacte ambiental que genera la nostra activitat.

Els nostres menús inclouen tots els dies Pa i la beguda serà AIGUA.

