



DIMECRES 1		DIJOUS 2		DIVENDRES 3					
<p>Arròs tres delícies (Arròs, pastanaga, ou, pèsols, oli d'oliva, sal) Estofat de gall dindi (Gall dindi, ceba, pastanaga, llorer, all, oli d'oliva, sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives) Fruita</p>		<p>Minestra de verdura (Patata, verdura del temps, pastanaga, oli d'oliva, sal) Espirals de cigrons amb salsa de porros (Fusilli de farina de cigrons (gluten), ceba, porro, (llet), oli d'oliva, sal) Fruita</p>		<p>Crema de carbassa i poma (carbassa, patata, poma, ceba, oli d'oliva, sal) Pizza (farina (gluten)), aigua, oli de gira-sol, sucre, sal i llevat), pit de gall d'indi (soja), mozzarella (llet), olives, tomàquet, ceba, orenga) Amanida (enciam, hortalissa temporada, olives) logurt natural s/sucre (Llet)</p>					
DILLUNS 6		DIMARTS 7		DIMECRES 8		DIJOUS 9		DIVENDRES 10	
						<p>Macarrons amb tonyina (Macarrons (gluten), tomàquet triturat, pastanaga, ceba, tonyina, oli d'oliva, sal) Truita de xampinyons (Ou, patata, xampinyons, ceba, oli d'oliva, sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives) Fruita</p>		<p>Crema de pastanaga i taronja (pastanaga, patata, taronja, ceba, oli d'oliva, sal) Arròs a la cassola (Arròs, gall dindi (soja), calamar (mol·lusc, crustacis, peix), ceba, pebrot verd i vermell, all, tomàquet triturat, julivert, oli d'oliva, sal) Fruita</p>	
DILLUNS 13		DIMARTS 14		DIMECRES 15		DIJOUS 16		DIVENDRES 17	
<p>Arròs amb tomàquet (arròs, pastanaga, tomàquet triturat, ceba, oli d'oliva, sal) Filet de fogoner al forn (fogoner, all, julivert, oli d'oliva, sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives) Fruita</p>		<p>Espaguetis amb salsa d'espínacs (Espaguetis (gluten), ceba, (llet), espínacs, oli d'oliva, sal) Truita de formatge (Ou, patata, formatge (llet), ceba, patata, oli d'oliva, sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives) Fruita</p>		<p>Verdura del temps (Patata, verdura del temps, oli d'oliva, sal) Llenties guisades amb verdures i arròs (Llenties (gluten), arròs, ceba, patata, llorer, pastanaga, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal) logurt natural s/sucre (Llet)</p>		<p>Patates guisades amb Verdures (Patata, pastanaga, ceba, pèsols, pebrot, tomàquet triturat, oli d'oliva, sal) Escalopa de pollastre (pollastre, pa ratllat (gluten), oli de gira-sol, sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives) Fruita</p>		<p>Mongetes seques guisades amb verdures (mongetes, ceba, llorer, pastanaga, patata, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal) Hamburguesa de vedella al forn (vedella (sal i pebre), pastanaga, ceba, oli d'oliva, sal) amb puré de patata natural (Patata, ceba, oli d'oliva, sal) Fruita</p>	
DILLUNS 20		DIMARTS 21		DIMECRES 22		<p>Són productes ecològics certificats, de proximitat i temporada: Totes les verdures, hortalisses, fruites, vedella, sal, iogurt, tomàquet conserva, pasta, arròs, farina, lletia, cigró, sucre, llet, oli d'oliva verge extra, oli de gira-sol alt oleic i el pa. El pollastre es de corral. Aquest mes gaudirem de coliflor, porro, bròquil, taronja i kiwi. La varietat de peix fresc serà segons mercat: Maira, lluç... El iogurt es a doll (format gran). Inclou el</p>			
<p>Arròs amb verduretes (Arròs, verdura de temporada, oli d'oliva, sal) Ous durs amb tomàquet (ou, tomàquet, ceba, pastanaga, oli d'oliva, sal) i pastanaga ratllada Fruita</p>		<p>Llenties guisades amb verdures (Llenties (gluten), ceba, patata, llorer, pastanaga, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal) Filet de maira a l'andalusa (Maira, farina (gluten), oli de gira-sol) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives) Fruita</p>		<p>Sopa de galets de Nadal (Galets (gluten), ossos blancs, carcasses de pollastre, mandonguilletes (vedella, porc (soja, sulfits)), ossos pernil, porro, pastanaga, naps, xirivies, api) Pernillets de pollastre (Pollastre, pastanaga, ceba, oli d'oliva i sal) amb panses i prunes (fruits secs i cacahuet) Postres especials</p>		<p>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.</p>			