

DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<p>Macarrons amb salsa de xampinyons (Macarrons (gluten),ceba, (llet), xampinyons, oli d'oliva,sal)</p> <p>Ous durs al forn amb tomàquet (ou, tomàquet, ceba, pastanaga, oli d'oliva, sal) i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita</p>	<p>Crema de cigrons amb porros (Cigrons, patata, pastanaga, ceba, porro, oli d'oliva, sal)</p> <p>Escalopa de pollastre (pollastre, pa ratllat (gluten),oli de gira-sol, sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs amb tomàquet (arròs, pastanaga, tomàquet triturat, ceba, oli d'oliva, sal)</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb tall de formatge (vedella (sal i pebre), ceba, formatge(llet), oli d'oliva, sal)</p> <p>Fruita</p>	<p>Verdura del temps (Patata, verdura del temps, oli d'oliva, sal)</p> <p>Espaguetis amb bolonyesa vegetal (espaguetis(gluten), tomàquet triturat, pastanaga, tofu(soja), ceba, formatge (llet),oli d'oliva, sal)</p> <p>logurt natural s/sucre (Llet)</p>	<p>Mongetes seques guisades amb verdures (mongetes, ceba, llorer, pastanaga, patata, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal)</p> <p>Filet de fogoner al forn (fogoner, all, julivert, oli d'oliva, sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives)</p> <p>Fruita</p>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<p>Espirals a la napolitana (espirals(gluten), tomàquet triturat, pastanaga, ceba, formatge (llet),oli d'oliva, sal)</p> <p>Filet de maira a l'andalusa (Maira, farina(gluten),oli de gira-sol) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Minestra de verdura (Patata, verdura del temps, pastanaga,oli d'oliva,sal)</p> <p>Llenties guisades amb arròs (Llenties, arròs, ceba, patata, llorer, pastanaga, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal)</p> <p>Batut de fruita natural</p>	<p>Patates guisades amb verdures (Patata, pastanaga, ceba, pèsols, pebrot, tomàquet triturat, oli d'oliva, sal)</p> <p>Truita d'alls tendres (Ou, alls tendres, patata, ceba, oli d'oliva, sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Mongetes seques guisades amb verdures (mongetes, ceba, llorer, pastanaga, patata, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal)</p> <p>Pernilets de pollastre al forn (Pollastre, pastanaga, ceba, oli d'oliva i sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Sopa de peix amb arròs (Rap, peix de roca, ceba, pastanaga, porro, all, julivert, llorer, arròs, tomàquet triturat,oli d'oliva,sal)</p> <p>Estofat de gall dindi (Gall dindi, ceba, pastanaga, llorer, all, oli d'oliva, sal) amb xips de verdures casolanes (verdura, oli de gira-sol,sal)</p> <p>Fruita</p>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
<p>Llenties guisades amb verdures (Llenties, ceba, patata, llorer, pastanaga, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal)</p> <p>Truita de tonyina (Ou, patata,tonyina, ceba,oli d'oliva,sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs amb tomàquet (arròs, pastanaga, tomàquet triturat, ceba, oli d'oliva, sal)</p> <p>Escalopa de gall dindi (gall dindi, pa ratllat (gluten),oli de gira-sol, sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Verdura del temps (Patata, verdura del temps, oli d'oliva, sal)</p> <p>Mongetes seques guisades amb verdures (mongetes, ceba, llorer, pastanaga, patata, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal)</p> <p>Fruita</p>	<p>Brou de pollastre amb fideus (fideus(gluten), ossos blanc, carcasses de pollastre, porro, pastanaga, naps, xirivies, api)</p> <p>Daus de vedella guisats (Vedella(sal i pebre), ceba, pastanaga, llorer, all, oli d'oliva, sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Cigrons guisats amb espinacs (Cigrons, espinacs, patata, pastanaga, tomàquet, ceba, oli d'oliva i sal)</p> <p>Calamars a l'andalusa (tires de calamar(mol-lusc, crustacis, peix, farina(gluten)), oli de gira-sol) amb pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural s/sucre (Llet)</p>
DILLUNS 30	DIMARTS 31	<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 albergínia, taronja, pera, plàtan.A les amanides afegirem pipes de carbassa i pipes de gira-sol.La varietat de peix fresc serà segons mercat: Maira, lluç...El iogurt es sense sucre i a doll (format gran). Inclou el pa diari.</p>		
<p>Espaguetis amb salsa de porros (Espaguetis(gluten), ceba, porro, (llet), oli d'oliva,sal)</p> <p>Filet de lluç al forn a la llimona (Lluç, llimona, oli d'oliva,sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Crema de carbassa i moniato (Patata, carbassa, moniato, ceba,oli d'oliva,sal)</p> <p>Truita de xampinyons (Ou, patata, xampinyons, ceba,oli d'oliva,sal) amb amanida (enciam, hortalissa temporada, olives)</p> <p>Fruita</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>		

