

|  | DIMARTS 1   | DIMECRES 2  | DIJOUS 3  | DIVENDRES 4   |
|--|---|---|---|---|
|  | <p><b>Crema de verdures</b> (patata, verdura del temps, ceba, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Cigrons guisats amb cuscús</b> (Cigrons (<b>fruits de closca, sèsam</b>), ceba, patata, pastanaga, tomàquet, oli d'oliva, sal, cuscús (<b>gluten</b>))</p> <p><b>logurt natural s/sucre (Llet)</b></p>                | <p><b>Patates guisades amb verdures</b> (Patata, pastanaga, ceba, pèsols, gall dindi, pebrot verd, tomàquet triturat, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Filet de lluç amb salsa de porros (lluç, porro, ceba, (llet), sal, oli d'oliva, sal)</b></p> <p><b>Fruita</b></p> | <p><b>Mongetes seques guisades amb verdures</b> (mongetes, ceba, llorer, pastanaga, patata, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Escalopa de pollastre</b> (pollastre, pa ratllat (<b>gluten</b>), oli de gira-sol, sal) <b>amb amanida</b> (enciam, hortalissa temporal, olives)</p> <p><b>Fruita</b></p> | <p><b>Sopa de peix amb arròs (Rap, peix de roca, ceba, pastanaga, porro, all, julivert, llorer, arròs, tomàquet triturat, oli d'oliva, sal)</b></p> <p><b>Hamburguesa de vedella al forn amb formatge</b> (vedella, sal i pebre) ceba, oli d'oliva, sal, formatge (<b>llet</b>) i <b>amanida</b> (enciam, hortalissa temporal, olives)</p> <p><b>Fruita</b></p> |
| DILLUNS 7  | DIMARTS 8   | DIMECRES 9  | DIJOUS 10   | DIVENDRES 11  |
| FESTA  | FESTA   | <p><b>Llenties guisades amb verdures</b> (Llenties (<b>gluten</b>), ceba, patata, llorer, pastanaga, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Ous durs al forn (ou, oli d'oliva, sal) amb pastanaga ratllada</b></p> <p><b>Fruita</b></p>                | <p><b>Arròs amb tomàquet</b> (arròs, pastanaga, tomàquet triturat, ceba, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Estofat de gall dindi amb poma</b> (Gall dindi, ceba, pastanaga, poma, llorer, all, oli d'oliva, sal) i <b>amanida</b> (enciam, hortalissa temporal, olives)</p> <p><b>Fruita</b></p>                                | <p><b>Crema de verdures</b> (patata, verdura del temps, ceba, oli d'oliva, sal) <b>amb crostons (gluten)</b></p> <p><b>Mongetes seques guisades amb arròs</b> (mongetes, ceba, arròs, llorer, pastanaga, patata, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>logurt natural s/sucre (Llet)</b></p>  |
| DILLUNS 14   | DIMARTS 15  | DIMECRES 16   | DIJOUS 17   | DIVENDRES 18  |
| <p><b>Macarrons amb carbassa i gall dindi</b> (Macarrons (<b>gluten</b>), carbassa, ceba, formatge (<b>llet</b>), pit de gall dindi (<b>soja</b>))</p> <p><b>Filet de maira a l'andalusa (maira, farina (gluten), oli de gira-sol) amb amanida</b> (enciam, hortalissa temporal, olives)</p> <p><b>Fruita</b></p>  | <p><b>Cigrons guisats amb verdures</b> (Cigrons (<b>fruits de closca, sèsam</b>), ceba, pastanaga, patata, all, tomàquet triturat, oli d'oliva i sal)</p> <p><b>Truita d'espínacs (Ou, patata, espínacs, ceba, oli d'oliva, sal) amb amanida</b> (enciam, hortalissa temporal, olives)</p> <p><b>Fruita</b></p> | <p><b>Arròs tres delícies</b> (Arròs, pastanaga, ou, pèsols, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Daus de vedella rostits</b> (Vedella (sal i pebre), ceba, pastanaga, llorer, all, oli d'oliva, sal) <b>amb xampinyons</b></p> <p><b>Fruita</b></p>                         | <p><b>Llenties guisades amb verdures</b> (Llenties (<b>gluten</b>), ceba, patata, llorer, pastanaga, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Filet de fogoner al forn (fogoner, ceba, oli d'oliva, sal) amb amanida</b> (enciam, hortalissa temporal, olives)</p> <p><b>Fruita</b></p>                        | <p><b>Crema de pastanaga</b> (Patata, pastanaga, ceba, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Espaguetis amb tofu i seità</b> (Espaguetis (<b>gluten</b>), Tofu (<b>soja</b>, aigua), seità (<b>gluten soja</b>), ceba, pastanaga, tomàquet triturat, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>logurt de plàtan (Llet, sucre, aroma natural de plàtan)</b></p>                          |
| DILLUNS 21   |   |   |   |   |
| <p><b>Sopa de Nadal</b> (Galets (<b>gluten</b>), ossos blancs, carcasses de pollastre, mandonguilles (vedella, porc (sal, pebre), ossos pernil, porro, pastanaga, naps, xirivies, api)</p> <p><b>Pernilets de pollastre</b> (Pollastre, pastanaga, ceba, vi (<b>sulfits</b>), oli d'oliva i sal) <b>amb panses i prunes (fruits secs i cacahuet)</b></p> <p><b>Postres especials</b></p> | <p>Us desitgem <b>BON NADAL!!!</b></p>  |   |   |   |

**Són productes ecològics certificats i de proximitat:**  
Totes les verdures, hortalisses, fruites, vedella, sal, iogurt, tomàquet conserva, pasta, arròs, farina, llentia, cigrò, sucre, llet, oli d'oliva verge extra, oli de gira-sol al oleic i el pa. El pollastre es de corral.  
**La varietat de peix fresc serà:**  
Seitons, sardines, maires...  
El iogurt es a doll (format gran).  
\*Inclou el pa diari



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.