

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>Del 1 al 5</b>	COLIFLOR GRATINADA MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB SALSINA DE TOMÀQUET I CEBA PA I FRUITA	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES CROQUETES VEGETALS AMB COGOMBRE I PASTANAGA PA I FRUITA	FIDEUÀ TRUITA DE GAMBES AMB ENCIAM I OLIVES PA I IOGURT	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES FILET DE TILÀPIA AMB TOMÀQUET AMANIT PA I FRUITA	ARRÒS AMB BOLETS POLLASTRE AL FORN AMB SALSINA DE PORROS PA I FRUITA
<b>Del 8 al 12</b>	MACARRONS AMB CREMA DE LLET, CEBA I XAMPINYONS SUPREMES DE LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA	CREMA DE PASTANAGA VEDELLA ESTOFADA AMB PATATA I VERDURES PA I FRUITA	MONGETA TENDRA I PATATA SALTADES AMB PERNIL POLLASTRE ROSTIT AMB CEBA PA I FRUITA	MONGETES SEQUES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB BOTIFARRA D'OU AMB TOMÀQUET AMANIT PA I IOGURT	PAELLA DE VERDURES XOCOS FREGITS AMB AMANIDA PA I FRUITA
<b>Del 15 al 19</b>	FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	LLENTIES A LA RIOJANA TILÀPIA AL FORN AMB ENCIAM I COGOMBRE PA I IOGURT	SOPA D'ARRÒS AMB BROU CASOLÀ POLLASTRE AL FORN AMB ALL, CEBA, PEBROT I PATATA PA I FRUITA	ESPINACS A LA CREMA BOTIFARRA A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES PA I FRUITA	FIDEUS A LA CASSOLA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA VARIADA PA I FRUITA
<b>Del 22 al 26</b>	ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀQUET CROQUETES DE BACALLÀ AMB ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA	SOPA DE BROU VEDELLA GUISADA AMB VERDURES PA I FRUITA	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (patata, pastanaga, pèsols, coliflor) TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO PA I IOGURT	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONETS CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA PA I FRUITA	MACARRONS A LA CARBONARA LLUÇ AL FORN AMB CEBA PA I FRUITA

Menú elaborat per Anna Burgués, dietista-nutricionista Col·legiada CAT/660