



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			Dia 1	Dia 2
			Sopa de verdura Fricandó de vedella amb bolets	Estofat de cigrons amb bledes Lluç a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet
Dia 5	Dia 6	Dia 7	Dia 8	Dia 9
Espaguetis amb salsa de tomàquet Salsitxes al forn amb amanida d'enciam i olives	Estofat de lleties amb arròs integral Lluç al forn i amanida d'enciam i pastanaga	Sopa de pollastre Truita de patata amb amanida d'enciam i tomàquet	Crema de porros Llom a la planxa amb patates	Arròs amb salsa de tomàquet Nuggets de pollastre amb amanida d'enciam i blat de moro
Dia 12	Dia 13	Dia 14	Dia 15	Dia 16
FESTIU	Macarrons a la bolonyesa Varetes de lluç amb amanida d'enciam i olives	Estofat de mongetes amb verdures Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Arròs amb verdures saltejades Lluç amb salsa verda amb amanida d'enciam i pastanaga	Marmitako (patata i dauets de tonyina) Pollastre a la planxa amb tomàquet al forn
Dia 19	Dia 20	Dia 21	Dia 22	Dia 23
Espaguetis al pesto (alfàbrega, pinyons, parmesà i oli d'oliva) Magra de porc a la planxa amb amanida d'enciam i olives	Bròquil amb patates Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Sopa de pollastre Truita de carbassó i patata amb amanida d'enciam i blat de moro	Arròs amb salsa de tomàquet Bunyols de bacallà amb amanida d'enciam i pastanaga	Estofat de lleties amb carxofes i costelles Peix de mercat i amanida d'enciam i tomàquet
Dia 26	Dia 27	Dia 28		
Macarrons amb salsa de formatge Botifarra amb amanida d'enciam i olives	Mongetes tendres amb patates (i oli d'oliva) Rap a la marinera	Sopa de verdures Pollastre amb salsa de nata i xampinyons		

Fruita del temps	Fruita del temps	logurt	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	------------------	--------	------------------	------------------

MENU PER DIETES ASTRINGENTS				
Arròs bullit amb pollastre a la planxa	Patates i pastanaga bullides i pernil dolç a la planxa	Pasta bullida i lluç a la planxa	Arròs bullit amb pollastre a la planxa	Patates i pastanaga bullides i pernil dolç a la planxa

Al·lèrgia a l'ou: La truita es substituirà per truita feta amb farina de cigrons, llet i patata. Els arrebossats es faran amb llet.

Al·lèrgia al peix: Es farà el mateix menú i el peix es substituirà per pollastre o gall dindi.

Al·lèrgia al marisc: Es farà el mateix menú adaptat sense marisc.

Intolerància a la lactosa: La beixamel, les croquetes, el formatge, el pernil dolç i el iogurt seran sense lactosa.

Al·lèrgia a la proteïna de la llet de la vaca: Les croquetes es faran amb caldo de verdura. La truita de formatge es substituirà per truita de xampinyons. El pernil dolç es substituirà per altre ingredient sense PLV. El iogurt serà de soja.

Celíacs: Els productes seran sense gluten.

Intolerància a la fructosa: Es farà aquest mateix menú adaptat a la intolerància de cada cas concret.

Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis, i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada.

NOTA: El menú estarà subjecte a canvis per imprevistos, respectant en tot moment l'equilibri alimentari. Els nostres menús estan elaborats amb sal iodada i oli d'oliva verge extra. S'acompanyen de fruita variada i aigua.