

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1a SETMANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espaguetis amb tonyina i salsa de tomàtic</li> <li>• Amanida</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estofat de carn amb pèsols i arròs</li> <li>• Amanida mixta</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suc de peix amb fideus o arròs</li> <li>• Peix al forn amb verdures de temporada</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de verdures amb crostons</li> <li>• Pollastre arrebossat amb tomàtic</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mongetes blanques guisades amb hortalisses</li> <li>• Ous durs amb salsa de tomàtic</li> <li>• Postre</li> </ul>
2a SETMANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenties amb patata i hortalisses</li> <li>• Amanida</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espirals de pesto o marcians gratinats amb formatge</li> <li>• Carn amb salsa</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de verdures</li> <li>• Truita de patata</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs blanc amb pilotes de salsa de tomàtic</li> <li>• Verdura del temps</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cigrons guisats amb hortalisses</li> <li>• Pastís de lluç amb lletuga i maionesa</li> <li>• Postre</li> </ul>
3a SETMANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de pastanaga o carabassa</li> <li>• Filet de peix arrebossat amb amanida</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrons bolonyesa</li> <li>• Amanida</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs blanc amb pollastre en salsa d'ametlla</li> <li>• Verdures del temps al vapor</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patata bullida amb mongetes verdes</li> <li>• Truita de porro o espinacs amb tomàtic</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré de llegum amb fideus (fava-i-fideu)</li> <li>• Hamburguesa a la planxa amb amanida</li> <li>• Postre</li> </ul>
4a SETMANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenties guisades</li> <li>• Varettes de peix amb amanida</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paella mixta</li> <li>• Amanida especial</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brou de pollastre amb fideus</li> <li>• Pollastre al curry o muslitos amb mongetes verdes</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salpicó de patata</li> <li>• Truita d'aprofitament amb amanida</li> <li>• Postre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suc de peix amb fideus</li> <li>• Ratjada es forn amb verdures</li> <li>• Postre</li> </ul>

**POSTRES:** 4 dies a la setmana fruita, 1 dia a la setmana iogurt i puntualment hi haurà pastís o flam

**BEURE:** Aigua

**PLATS FREDS:** Els mesos de setembre, maig i juny elaborarem plats freds

Als nostres menús prioritzen els productes de proximitat i qualitat. Oferim producte ecològic i pa integral. La varietat de verdures que utilitzem ve determinada per la temporada i la disponibilitat. Les amanides també s'elaboren amb ingredients de temporada propis de cada estació i es presenten diferents cada dia, per exemple amanida de tomàtic, lletuga amb tomàtic, olives i ou dur etc.

Menú revisat per: **Irma Álvarez Cardona** Col. 2545 [lograrelobjetivo@gmail.com](mailto:lograrelobjetivo@gmail.com)

**Contacte:** Paqui 613067410 ( de dilluns a divendres de 7,30 a 16 h )

### Al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Al menjador disposem d'informació sobre els al·lèrgens de cada preparació del menú. Consulteu-nos