

Menú mes de Setembre de 2006

	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOURS 14	DIVENDRES 15
	Llenties estofades	Mongeta verda amb patates	Crema de verdures	Arròs a la cassola
	Peix al forn amb tomata i ceba	Escalopa de vedella amb tomàquet d'amanir	Pollastre rostit amb patates fregides	Croquetes amb amanida
	Iogurt	Almívar	Fruita	Iogurt
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOURS 21	DIVENDRES 22
Entremès	Arròs a la cubana	Cigrons amb patates	Verdura del temps	Pasta tricolor bolonyesa
Pastís de patata i carn	Filet de peix a la romana amb amanida	"Flamenquins" amb enciam i tomata	Pollastre amb sanfaina	Cap de llom arrebossat amb amanida
Fruita	Flam casolà	Fruita	Almívar	Iogurt
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOURS 28	DIVENDRES 29
Llenties Pardines amb xoriço	Patates a la marinera	Entremès	Crema de verdures amb rostes	Espaguetis a la napolitana
Croquetes de pollastre casolanes amb amanida de col llombarda i enciam	Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida de tomàquet i soja	Canelons	Pollastre rostit amb patates xips	Fricandó de vedella amb xampinyons i verdures
Fruita	Iogurt	Fruita	Iogurt	Fruita

- Els menús de règim es fan en base al menú de referència. Cal que la família simplement manifesteu l'opció envers un menú de règim (hipocalòric).
- Aquells menús que s'hagin de variar, per qüestions de salut (malaltia) s'ha de fer saber al centre mitjançant un paper del metge.
- Qualsevol canvi, supressió, etc. s'ha de manifestar per escrit al centre.

Menú mes d'Octubre de 2006

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Mongeta tendra, pastanaga i bròquil	Tallarines amb tomàquet i orenga	Mongetes blanques estofades	Arròs a la cassola	Crema de carbassó
Bistec de vedella amb enciam i pastanaga	Pollastre a la planxa amb amanida mixta	Cuixa de porc amb poma	Delícies de calamar amb amanida d'olives i tomàquet	Pizza bolonyesa amb amanida cogombre i pebrot
Iogurt	Fruita	Fruita	Iogurt	Fruita
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Macarrons gratinats	Amanida russa	Arròs a la cubana		
Truita francesa amb amanida amb blat de moro	Botifarra de pagès amb tomàquet provençal	Filet de lluç a la planxa amb amanida de remolatxa i enciam	FESTA	FESTA (lliure disposició)
Fruita	Fruita	Flam		
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Verdura tricolor	Espirals amb carn i formatge	Sopa de pasta fina	Paella mixta	Crema de llegums amb rostes
Escalopa d'au amb amanida completa	Filet de lluç salsa verda i espàrrecs	Mandonguilles a la jardineria	Croquetes d'au casolanes amb amanida amb tomàquet i pastanaga	Estofat de vedella amb patates
Fruita	Iogurt	Fruita	Natilles	Fruita
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Amanida catalana	Llenties de l'avia	Fideuà mixta	Panatxé de verdures	Sopa de galets
Canelons gratinats	Truita de patates amb amanida d'olives i llombarda	Filet de peix orly amb amanida d'enciam i blat de moro	Llom a la planxa amb carbassó i patata	Pollastre al forn
Iogurt	Fruita	Flam	Fruita	Fruita
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
Pit i pana (patates al forn amb bacon)	Cigrans amb espinacs			
Bunyols de bacallà amb amanida de sèsam i olives	Hamburguesa de vedella amb xips			
Fruita	Fruita			

Menú mes de Novembre de 2006

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		FESTA	Arròs Xinès (pèsols, pernil i truita) Filet de lluç a la forn amb amanida Iogurt	Espaguetis carbonara Pit de pollastre arrebossat amb amanida de blat de moro i pebrot Fruita
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
Crema de porros amb formatge Cap de llom amb patates a llesques Fruita	Raviolis Lluç arrebossat amb tomàquet amanit Fruita	Sopa de pistons Fricandó de vedella Fruita	Arròs a la cassola Truita de carbassó amb amanida d'enciam i remolatxa Iogurt	Llenties de l'àvia Croquetes se pernil amb tomàquet amanit Fruita
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Pèsols amb mongeta tendra i patata al vapor Filet de gall dindi arrebossat amb amanida de cogombre i olives Fruita	Macarrons a la carbonara Llom a la planxa amb amanida enciam i llombarda Fruita	Arròs a la cubana Rosada al forn amb bresa Fruita	Sopa de brou Pernilets de pollastre amb patates fregides Fruita	Guisadet de patata Hamburguesa de vedella amb ceba confitada i formatge Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Crema de verdures amb rostes Bistec de vedella a la planxa amb amanida de blat de moro Fruita	Arròs al forn amb tomàquet i tonyina Peix arrebossat amb enciam i pastanaga Iogurt	Cigrons bullits amb oli d'oliva Rostit de porc amb verdures Fruita	Patates gratinades Escalopa de pollastre amb tomàquet natural Fruita	Espirals a la Italiana (tomàquet i orenga) Salsitxes al forn amb carbassó Fruita
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
Sopa de brou amb pasta Llibrets de llom amb formatge i pastanaga Fruita	Ministre de verdures Pollastre a l'ast amb tomàquet natural Iogurt	Fideus amb costella Calamars a l'andalusa amb amanida d'olives i cogombre Fruita	Arròs amb tomàquet Mandonguilles a la jardinera Fruita	

Menú mes de Desembre 2006

				DIVENDRES 1 Sopa de galets Pollastre <i>pepitoria</i> amb patates fregides Fruita
DILLUNS 4 Patates, mongetes i pastanaga bullides Escalopins de llom arrebossats amb tomàquet natural Iogurt	DIMARTS 5 Llenties estofades Truita amb formatge Fruita	DIMECRES 6 FESTA	DIJOUS 7 FESTA Lliure Disposició	DIVENDRES 8 FESTA
DILLUNS 11 Macarrons amb tomàquet i formatge Filet de lluç a la planxa amb amanida de blat de moro i remolatxa Fruita	DIMARTS 12 Sopa minestrone Pollastre al forn amb amanida de pastanaga i olives Fruita	DIMECRES 13 Cigrons amb bledes i cansalada Croquetes casolanes amb tomàquet natural i cogombre Iogurt	DIJOUS 14 Arròs amb verdures Truita de pernil amb amanida de olives i brots de soja Fruita	DIVENDRES 15 Crema de pastanaga Bistec de vedella amb patates fregides Iogurt
DILLUNS 18 Crema de llegums Pizza margarita Fruita	DIMARTS 19 Amanida catalana Canelons gratinats Fruita	DIMECRES 20 Fideus cassola Hamburguesa amb amanida Fruita	DIJOUS 21 DINAR DE NADAL	DIVENDRES 22 VACANCES NADAL