



ecològic



Km 0



Producció integrada

L'oli d'oliva que es serveix amb les amanides és de D.O. de les Garrigues.

01

- Sopa de verdures amb **pasta de pistons**
- Suprema de lluç a la marinera amb rodes de patata
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 647,5 Prot: 33,2g Lip: 21,2g HC: 76,6g

02

- Trinxat de la Cerdanya (cal i patata)
- Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 769,9 Prot: 31g Lip: 33,1g HC: 78,1g

03

- **Macarrons** amb salsa de tomàquet i formatge
- **Cuixetes de pollastre** al forn amb enciam i pastanaga
- Pa del dia
- **Crema de xocolata**

Kcal: 1037,3 Prot: 39,4g Lip: 46,9g HC: 90,3g

04

- Patates estofades amb juliana de verdures
- Filet de bacallà a l'orió amb enciam i **tomàquet**
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 719,3 Prot: 32,1g Lip: 26g HC: 82,5g

05

- Sopa d'au amb arròs
- Rodó de porc amb salsa de pastanaga
- Pa del dia
- **logurt**

Kcal: 473,5 Prot: 26g Lip: 12,6g HC: 61,2g

06

- Crema de verdures (mongeta verda, pastanaga, patata i ceba)
- Pollastre a l'estil del xef (pebrot, ceba i xampinyons)
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 792,4 Prot: 46,4g Lip: 33g HC: 71,9g

07

- Espaguetis a la carbonara
- Hamburguesa 100% vedella amb enciam, blat de moro i olives
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 1160,3 Prot: 29,4g Lip: 69,6g HC: 108,5g

08

- Amanida complerta (**enciams variats**, tomàquet, blat de moro, pastanaga rallada i tonyina)
- Llenties amb arròs, verdures i magre de porc
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 642,9 Prot: 29,7g Lip: 17,6g HC: 84,5g

09

- Saltejat campestre amb patata (a/ mongeta verda i groga, pastanaga, albergínia i ceba)
- Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 812,3 Prot: 39,7g Lip: 33,6g HC: 81,4g

10

- Tallarins amb wok de verdures a/salsa de soja
- Cuetes de rap a la Biscaïna (tomàquet, pebrot i ceba)
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 752,2 Prot: 31,1g Lip: 23,5g HC: 99,7g

11

- Crema de mongeta blanca
- Estofat de gall dindi a la catalana (a/ panses i prunes)
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 1027,3 Prot: 51,2g Lip: 37,1g HC: 108,6g

12

- Paella mediterrània (gambeta, musclo, calamar)
- Salsitxes de porc al forn amb **daus de tomàquet** i blat de moro
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 976,4 Prot: 34,2g Lip: 39,4g HC: 118,1g

13

- Sopa de pagès (a/pasta galets i cigrons)
- Calamars a la romana amb enciam i pastanaga
- Pa del dia
- **Flam de vainilla**

Kcal: 607,3 Prot: 19,8g Lip: 20,8g HC: 81,8g

14

- Sopa de brou a/pasta **meravella**
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 671,4 Prot: 42,3g Lip: 25,7g HC: 64,3g

15

- Amanida complerta (**enciams variats**, tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro i tonyina)
- Llenties a la riojana amb xoriç
- Pa del dia
- **Crema de vainilla**

Kcal: 783,3 Prot: 31,8g Lip: 29,3g HC: 92,3g

16

- Tirabuixons a la italiana (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat)
- Filet de lluç amb suquet de pescadors
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 889,9 Prot: 45,4g Lip: 28,5g HC: 107,3g

17

- Arròs campesina (a/ceba, pèsols, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó)
- Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 951,2 Prot: 28,2g Lip: 38,2g HC: 118,4g

18

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Llibret de gall dindi amb formatge amb enciam i pastanaga ratllada
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 885,6 Prot: 44,4g Lip: 37,1g HC: 88,6g

19

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet)
- Filet de bacallà al forn amb salsa de bolets
- Pa del dia
- **Fruita del temps**

Kcal: 807,8 Prot: 38,4g Lip: 18,8g HC: 116,1g

20

Producte ecològic: aquell que es realitza seguint uns determinats procediments de producció sense la utilització de productes químics i respectant el medi ambient.

21

Producte Km 0: producte que te en compte la distancia que hi ha entre el punt d'origen del producte i el punt de consum del mateix. També promou el consum de productes de temporada.

22

Producció integrada: Sistema de producció d'aliments de qualitat mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient.

FESTA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



ecològic



Km 0



Producció integrada

06

- Patates estofades amb juliana de verdures
- Salsitxes de tofu a la planxa amb enciam i tomàquet
- Pa del dia
- Fruita del temps

07

- Espinacs saltejats (sense ceba)
- Filet de llimanda amb pastanaga baby saltejada
- Pa del dia
- logurt

08

- Crema de verdures (mongeta verda, pastanaga, ceba i patata)
- Truita de patates amb enciam
- Pa del dia
- Fruita del temps

09

- Espaguetis vegetals amb salsa de tomàquet
- Hamburguesa de tofu i bolets amb enciam, blat de moro i olives
- Pa del dia
- Fruita del temps

10

- Amanida complerta (enciams variats, tomàquet, blat de moro, pastanaga ratllada i tonyina)
- Llenties amb arròs i verdures
- Pa del dia
- Fruita del temps

13

- Saltejat campestre amb patata (a/mongeta verda i groga, pastanaga, albergínia i ceba)
- Truita francesa amb enciam i olives
- Pa del dia
- Fruita del temps

14

- Tallarins amb wok de verdures a/salsa de soja
- Cuetes de rap a la Biscaïna (tomàquet, pebrot i ceba)
- Pa del dia
- Fruita del temps

15

- Crema de mongeta blanca
- Truita de carbassó amb enciam i pastanaga
- Pa del dia
- Fruita del temps

16

- Puré de carbassó
- Salsitxes de tofu a la planxa amb **dous de tomàquet** i blat de moro
- Pa del dia
- Fruita del temps

17

- Sopa de brou de verdures amb pasta
- Hamburguesa de tofu i bolets amb enciam i pastanaga
- Pa del dia
- Flam de vainilla

20

- Sopa de verdures a/pasta **meravella**
- Truita francesa amb amanida d'enciam i blat de moro
- Pa del dia
- Fruita del temps

21

- Amanida complerta (enciams variats, tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro i tonyina)
- Llenties amb verdures
- Pa del dia
- Crema de vainilla

22

- **Tirabuixons a la italiana** (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat)
- Filet de lluç al forn amb pastanaga baby saltejada
- Pa del dia
- Fruita del temps

23

- Arròs campesina (a/ceba, pèsols, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó)
- Salsitxa de tofu a la planxa amb salsa de tomàquet
- Pa del dia
- Fruita del temps

24

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Hamburguesa de tofu i espinacs a la planxa amb enciam i pastanaga rallada
- Pa del dia
- Fruita del temps

27

FESTA

28

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet)
- Filet de bacallà al forn amb salsa de bolets
- Pa del dia
- Fruita del temps

Producte ecològic: aquell que es realitza seguint uns determinats procediments de producció sense la utilització de productes químics i respectant el medi ambient.



Producte Km 0: producte que te en compte la distancia que hi ha entre el punt d'origen del producte i el punt de consum del mateix. També promou el consum de productes de temporada.



Producció integrada: Sistema de producció d'aliments de qualitat mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



ecològic



Km 0



Producció integrada

L'oli d'oliva que es serveix amb les amanides és de D.O. de les Garrigues.

- 01**
- Sopa de verdures amb *pasta de pistons*
 - Suprema de lluç a la marinera amb rodes de patata
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

- 02**
- Trinxat de la Cerdanya (col i patata)
 - Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

- 03**
- *Macarrons* amb salsa de tomàquet i formatge
 - Cuixetes de pollastre al forn amb enciam i pastanaga
 - Pa del dia
 - Crema de xocolata

- 06**
- Patates estofades amb juliana de verdures
 - Filet de bacallà a l'orió amb enciam i tomàquet
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

- 07**
- Sopa d'au amb arròs
 - Filet de llimanda amb pastanaga baby saltejada
 - Pa del dia
 - Iogurt

- 08**
- Crema de verdures (mongeta verda, pastanaga, ceba i patata)
 - Pollastre a l'estil del xef (pebrot, ceba i xampinyons)
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

- 09**
- Espaguetis vegetals amb salsa de tomàquet
 - Hamburguesa 100% de vedella amb enciam, blat de moro i olives
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

- 10**
- Amanida complerta (*enciams variats*, tomàquet, blat de moro, *pastanaga ratllada* i tonyina)
 - Lenties amb arròs i verdures
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

- 13**
- Saltejat campestre amb patata (a/mongeta verda i groga, pastanaga, albergínia i ceba)
 - Pernillets de pollastre al forn amb enciam i olives
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

- 14**
- Tallarins amb wok de verdures a/salsa de soja
 - Cuetes de rap a la Biscaïna (tomàquet, pebrot i ceba)
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

- 15**
- Crema de mongeta blanca
 - Estofat de gall dindi a la catalana (a/panses i prunes)
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

- 16**
- Paella mediterrània (gambeta, musclo, calamar)
 - Pollastre a la planxa amb *daus de tomàquet* i blat de moro
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

- 17**
- Sopa de brou de verdures amb *pasta*
 - Calamars a la romana amb enciam i pastanaga
 - Pa del dia
 - Flam de vainilla

- 20**
- Sopa de brou a/pasta meravel·la
 - Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

- 21**
- Amanida complerta (*enciams variats*, tomàquet, *pastanaga ratllada*, blat de moro i tonyina)
 - Lenties amb verdures
 - Pa del dia
 - Crema de vainilla

- 22**
- Tirabuixons a la italiana (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat)
 - Filet de lluç amb suquet de pescadors
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

- 23**
- Arròs campesina (a/ceba, pèsols, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó)
 - Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

- 24**
- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
 - Llibret de gall d'indi (amb formatge) amb enciam i pastanaga rallada
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

FESTA

- 27**
- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet)
 - Filet de bacallà al forn amb salsa de bolets
 - Pa del dia
 - Fruita del temps

28

Producte ecològic: aquell que es realitza seguint uns determinats procediments de producció sense la utilització de productes químics i respectant el medi ambient.



Producte Km 0: producte que te en compte la distancia que hi ha entre el punt d'origen del producte i el punt de consum del mateix. També promou el consum de productes de temporada.



Producció integrada: Sistema de producció d'aliments de qualitat mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient.



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



ecològic



Km 0



Producció integrada

06

- Patates estofades amb juliana de verdures
- Pit de gall d'indi a la planxa amb enciam i tomàquet
- Pa del dia
- Fruita del temps

13

- Saltejat campestre amb patata (a/mongeta verda i groga, pastanaga, albergínia i ceba)
- Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives
- Pa del dia
- Fruita del temps

20

- Sopa de brou a/pasta meravel·la
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Pa del dia
- Fruita del temps

27

FESTA

07

- Sopa d'au amb arròs
- Rodó de porc amb salsa de pastanaga
- Pa del dia
- Iogurt

14

- Tallarins amb wok de verdures a/salsa de soja
- Llom a la planxa amb carbassó al forn
- Pa del dia
- Fruita del temps

21

- Amanida (enciams variats, tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro)
- Llenties a la riojana amb xoriç
- Pa del dia
- Crema de vainilla

28

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet)
- Truita a la francesa amb albergínia al forn
- Pa del dia
- Fruita del temps

01

- Sopa de verdures amb pasta pistons
- Llom de porc a la planxa amb rodes de patata
- Pa del dia
- Fruita del temps

08

- Crema de verdures (mongeta verda, pastanaga, ceba i patata)
- Pollastre a l'estil del xef (pebrot, ceba i xampinyons)
- Pa del dia
- Fruita del temps

15

- Crema de mongeta blanca
- Estofat de gall d'indi a la catalana (a/panses i prunes)
- Pa del dia
- Fruita del temps

22

- Tirabuixons a la italiana (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat)
- Truita francesa amb pastanaga baby saltejada
- Pa del dia
- Fruita del temps



Producte ecològic: aquell que es realitza seguint uns determinats procediments de producció sense la utilització de productes químics i respectant el medi ambient.

02

- Trinxat de la Cerdanya (col i patata)
- Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
- Pa del dia
- Fruita del temps

09

- Espaguetis a la carbonara
- Hamburguesa 100% de vedella amb enciam, blat de moro i olives
- Pa del dia
- Fruita del temps

16

- Puré de carbassó
- Salsitxes de porc al forn amb daus de tomàquet i blat de moro
- Pa del dia
- Fruita del temps

23

- Arròs campesina (a/ceba, pèsols, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó)
- Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
- Pa del dia
- Fruita del temps



Producte Km 0: producte que te en compte la distancia que hi ha entre el punt d'origen del producte i el punt de consum del mateix. També promou el consum de productes de temporada.

03

- Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge
- Cuixetes de pollastre al forn amb enciam i pastanaga
- Pa del dia
- Crema de xocolata

10

- Amanida (enciams variats, tomàquet, blat de moro i pastanaga ratllada)
- Llenties amb arròs, verdures i magre de porc
- Pa del dia
- Fruita del temps

17

- Sopa de pagès (a/pasta galets i cigrons)
- Pit de gall d'indi a la planxa amb enciam i pastanaga
- Pa del dia
- Flam de vainilla

24

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Llibret de gall d'indi (amb formatge) amb enciam i pastanaga rallada
- Pa del dia
- Fruita del temps



Producció integrada: Sistema de producció d'aliments de qualitat mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



ecològic



Km 0



Producció integrada

06

- Patates estofades amb juliana de verdures
- Filet de bacallà a l'orió amb enciam i tomàquet
- Pa del dia
- Fruita del temps

13

- Saltejat campestre amb patata (a/mongeta verda i groga, pastanaga, albergínia i ceba)
- Pernillets de pollastre al forn amb enciam i olives
- Pa del dia
- Fruita del temps

20

- Sopa de brou a/pasta meravella
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Pa del dia
- Fruita del temps

27

FESTA

07

L'oli d'oliva que es serveix amb les amanides és de D.O. de les Garrigues.

14

- Pasta sense gluten vegetal amb salsa de tomàquet
- Cuetes de rap al forn amb carbassó al forn
- Pa del dia
- Fruita del temps

21

- Amanida completa (enciams variats, tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro i tonyina)
- Llenties amb verdures
- Pa del dia
- logurt de soja

28

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet)
- Filet de bacallà al forn amb salsa de bolets
- Pa del dia
- Fruita del temps

01

- Sopa de verdures amb pasta de pistons
- Suprema de lluç al forn amb rodes de patata
- Pa del dia
- Fruita del temps

08

- Crema de verdures (mongeta verda, pastanaga, ceba i patata)
- Pollastre a l'estil del xef (pebrot, ceba i xampinyons)
- Pa del dia
- Fruita del temps

15

- Crema de mongeta blanca
- Pit de gall dindi a la planxa amb enciam i pastanaga
- Pa del dia
- Fruita del temps

22

- Tirabuixons amb salsa de tomàquet
- Filet de lluç amb suquet de pescadors
- Pa del dia
- Fruita del temps



Producte ecològic: aquell que es realitza seguint uns determinats procediments de producció sense la utilització de productes químics i respectant el medi ambient.

Menú revisat per Cristina Abajo Pérez. Dietista – Nutricionista N°col: CAT 000901

02

- Trinxat de la Cerdanya (col i patata)
- Filet de gall dindi al forn amb tomàquet al forn
- Pa del dia
- Fruita del temps

09

- Espaguetis vegetals amb salsa de tomàquet
- Llom a la planxa amb enciam, blat de moro i olives
- Pa del dia
- Fruita del temps

16

- Paella mediterrània (gambeta, musclo, calamar)
- Llom a la planxa amb daus de tomàquet i blat de moro
- Pa del dia
- Fruita del temps

23

- Arròs campesina (a/ceba, pèsols, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó)
- Pit de pollastre a la planxa amb enciam
- Pa del dia
- Fruita del temps



Producte Km 0: producte que te en compte la distancia que hi ha entre el punt d'origen del producte i el punt de consum del mateix. També promou el consum de productes de temporada.

03

- Macarrons amb salsa de tomàquet.
- Cuixetes de pollastre al forn amb enciam i pastanaga
- Pa del dia
- logurt de soja

10

- Amanida completa (enciams variats, tomàquet, blat de moro, pastanaga ratllada amb tonyina)
- Llenties amb arròs, verdures i magre de porc
- Pa del dia
- Fruita del temps

17

- Sopa de pagès (a/pasta galets i cigrons)
- Llimanda al forn amb enciam i pastanaga
- Pa del dia
- logurt de soja

24

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Pit de gall dindi amb salsa de ceba
- Pa del dia
- Fruita del temps



Producció integrada: Sistema de producció d'aliments de qualitat mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient.

DILLUNS

DIMARTS

SENSE OU, SENSE LLET I PROT.
DE LA LLET (MULTI) C

FEBRER 2017
DIJOUS

DIVENDRES



ecològic



Km 0



Producció integrada

L'oli d'oliva que es serveix amb les amanides és de D.O. de les Garrigues.

- 01
- Sopa de verdures amb pasta s/gluten
 - Suprema de lluç al forn amb rodes de patata
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 02
- Trinxat de la Cerdanya (col i patata)
 - Filet de gall d'indi al forn amb tomàquet al forn
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 03
- Macarrons sense gluten amb salsa de tomàquet natural
 - Cuixetes de pollastre al forn amb enciam i pastanaga
 - Pa sense gluten
 - logurt de soja

- 06
- Patates estofades amb juliana de verdures
 - Filet de bacallà a l'orió amb enciam i tomàquet
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 07
- Sopa d'au amb arròs
 - Llom a la planxa amb pastanaga baby saltejada
 - Pa sense gluten
 - logurt de soja

- 08
- Crema de verdures (mongeta verda, pastanaga, ceba i patata)
 - Pollastre a l'estil del xef (pebrot, ceba i xampinyons)
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 09
- Espaguetis sense gluten amb verduretes
 - Lluc al forn amb enciam, blat de moro i olives
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 10
- Amanida (enciams variats, tomàquet, blat de moro i pastanaga ratllada)
 - Llenties amb arròs, verdures i magre de porc
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 13
- Saltejat campestre amb patata (a/mongeta verda i graga, pastanaga, albergínia i ceba)
 - Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 14
- Pasta sense gluten vegetal amb salsa de tomàquet
 - Cuetes de rap al forn amb carbassó al forn
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 15
- Crema de mongeta blanca
 - Pit de gall d'indi a la planxa amb enciam i pastanaga
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 16
- Puré de carbassó
 - Llom a la planxa amb daus de tomàquet i blat de moro
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 17
- Sopa de verdures amb pasta sense gluten
 - Llimanda al forn amb enciam i pastanaga
 - Pa sense gluten
 - logurt de soja

- 20
- Sopa de verdures amb pasta sense gluten
 - Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 21
- Amanida (enciams variats, tomàquet, pastanaga ratllada i blat de moro)
 - Llenties amb verdures
 - Pa sense gluten
 - logurt de soja

- 22
- Tirabuixons sense gluten amb salsa de tomàquet
 - Filet de lluç al forn amb pastanaga baby saltejada
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 23
- Arròs campesina (a/ceba, pèsols, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó)
 - Pit de pollastre a la planxa amb enciam
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 24
- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
 - Pit de gall d'indi amb salsa de ceba
 - Pa sense gluten
 - Fruita (no rosàcies)

- 28
- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet)
 - Filet de bacallà al forn amb salsa de bolets
 - Pa sense gluten
 - Fruita (No rosàcies)

Producte ecològic: aquell que es realitza seguint uns determinats procediments de producció sense la utilització de productes químics i respectant el medi ambient.



Producte Km 0: producte que te en compte la distancia que hi ha entre el punt d'origen del producte i el punt de consum del mateix. També promou el consum de productes de temporada.



Producció integrada: Sistema de producció d'aliments de qualitat mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient.



FESTA

DILLUNS

DIMARTS

DIJOUS

DIVENDRES



ecològic



Km 0



Producció integrada

06

- Patates estofades amb juliana de verdures
- Filet de bacallà a l'orio amb enciam i tomàquet
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

13

- Saltejat campestre amb patata (a/mongeta verda i groga, pastanaga, albergínia i ceba)
- Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

20

- Sopa de verdures amb pasta sense gluten
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

27

FESTA

07

L'oli d'oliva que es serveix amb les amanides és de D.O. de les Garrigues.

- Sopa d'au amb arròs
- Llom a la planxa amb pastanaga baby saltejada
- Pa sense gluten
- logurt de soja

14

- Pasta sense gluten vegetal amb salsa de tomàquet
- Cuetes de rap al forn amb carbassó al forn
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

21

- Amanida (enciams variats, tomàquet, pastanaga ratllada i blat de moro)
- Llenties amb verdures
- Pa sense gluten
- logurt de soja

28

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet)
- Filet de bacallà al forn amb salsa de bolets
- Pa sense gluten
- Fruita (No rosàcies)

01

- Sopa de verdures amb pasta s/gluten
- Suprema de lluç al forn amb rodes de patata
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

08

- Crema de verdures (mongeta verda, pastanaga, ceba i patata)
- Pollastre a l'estil del xef (pebrot, ceba i xampinyons)
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

15

- Crema de mongeta blanca
- Pit de gall d'indi a la planxa amb enciam i pastanaga
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

22

- Tirabuixons sense gluten amb salsa de tomàquet
- Filet de lluç al forn amb pastanaga baby saltejada
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

02

- Trinxat de la Cerdanya (col i patata)
- Filet de gall d'indi al forn amb tomàquet al forn
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

09

- Espaguetis sense gluten amb verduretes
- Lluç al forn amb enciam, blat de moro i olives
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

16

- Puré de carbassó
- Llom a la planxa amb daus de tomàquet i blat de moro
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

23

- Arròs campesina (a/ceba, pèsols, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó)
- Pit de pollastre a la planxa amb enciam
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

03

- Macarrons sense gluten amb salsa de tomàquet natural
- Cuixetes de pollastre al forn amb enciam i pastanaga
- Pa sense gluten
- logurt de soja

10

- Amanida (enciams variats, tomàquet, blat de moro i pastanaga ratllada)
- Llenties amb arròs, verdures i magre de porc
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

17

- Sopa de verdures amb pasta sense gluten
- Llimanda al forn amb enciam i pastanaga
- Pa sense gluten
- logurt de soja

24

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Pit de gall d'indi amb salsa de ceba
- Pa sense gluten
- Fruita (no rosàcies)

Producte ecològic: aquell que es realitza seguint uns determinats procediments de producció sense la utilització de productes químics i respectant el medi ambient.



Producte Km 0: producte que te en compte la distancia que hi ha entre el punt d'origen del producte i el punt de consum del mateix. També promou el consum de productes de temporada.



Producció integrada: Sistema de producció d'aliments de qualitat mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient.



DILLUNS



ecològic



Km 0



Producció integrada

DIMARTS

L'oli d'oliva que es serveix amb les amanides és de D.O. de les Garrigues.

MIÈDRES

- 01**
- Sopa de verdures amb **pasta pistons**
 - Suprema de lluç al forn amb rodes de patata
 - Pa del dia
 - Fruita (pera)

DIJOUS

- 02**
- Trinxat de la Cerdanya (col i patata)
 - Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
 - Pa del dia
 - Fruita (poma)

DIVENDRES

- 03**
- **Macarrons** amb salsa de tomàquet i formatge
 - **Cuixetes de pollastre** al forn amb xampinyons al forn
 - Pa del dia
 - Crema de xocolata

- 06**
- Patates estofades amb juliana de verdures
 - Filet de bacallà al forn amb tomàquet al forn
 - Pa del dia
 - Fruita (pera)

- 07**
- Sopa d'au amb arròs
 - Rodó de porc amb salsa de pastanaga
 - Pa del dia
 - Iogurt

- 08**
- Crema de verdures (mongeta verda, pastanaga, ceba i patata)
 - **Pollastre a l'estil del xef** (pebrot, ceba i xampinyons)
 - Pa del dia
 - Fruita (pera)

- 09**
- **Espaguetis a la carbonara**
 - Hamburguesa 100% de vedella amb patates al forn
 - Pa del dia
 - Fruita (poma)

- 10**
- Llenties amb arròs i verdures
 - Lluç al forn amb patata al forn
 - Pa del dia
 - Fruita (pera)

- 13**
- **Saltejat campestre amb patata** (a/mongeta verda i groga, pastanaga, albergínia i ceba)
 - **Pernilets de pollastre** al forn amb tomàquet al forn
 - Pa del dia
 - Fruita (poma)

- 14**
- Tallarins amb wok de verdures a/salsa de soja
 - Cuetes de rap al forn amb carbassó al forn
 - Pa del dia
 - Fruita (pera)

- 15**
- Crema de mongeta blanca
 - Pit de gall dindi a la planxa amb patata al forn
 - Pa del dia
 - Fruita (poma)

- 16**
- Paella mediterrània (gambeta, musclo, calamar)
 - Salsitxes de porc al forn amb patata al forn
 - Pa del dia
 - Fruita (pera)

- 17**
- Sopa de pagès (a/pasta galets i cigrons)
 - Llimanda al forn amb pastanaga al forn
 - Pa del dia
 - Fruita (pera)

- 20**
- Sopa de brou a/pasta **meravella**
 - **Rostit de pollastre** al forn amb patates al forn
 - Pa del dia
 - Fruita (poma)

- 21**
- Llenties amb verdures
 - Pit de gall dindi a la planxa amb tomàquet al forn
 - Pa del dia
 - Crema de vainilla

- 22**
- **Tirabuixons a la italiana** (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat)
 - Filet de lluç amb suquet de pescadors
 - Pa del dia
 - Fruita (poma)

- 23**
- Arròs campesina (a/ceba, pèsols, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó)
 - Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
 - Pa del dia
 - Fruita (pera)

- 24**
- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
 - Llibret de gall d'indi (amb formatge) amb carbassó al forn
 - Pa del dia
 - Fruita (poma)

FESTA

- 27**
- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet)
 - Filet de bacallà al forn amb albergínia al forn
 - Pa del dia
 - Fruita (poma)

28

Producte ecològic: aquell que es realitza seguint uns determinats procediments de producció sense la utilització de productes químics i respectant el medi ambient.



Producte Km 0: producte que te en compte la distancia que hi ha entre el punt d'origen del producte i el punt de consum del mateix. També promou el consum de productes de temporada.



Producció integrada: Sistema de producció d'aliments de qualitat mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient.

