

REGIM

		Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
		FESTA	Mongeta tendra i pastanaga Filet de lluç al forn amb enciam i olives ----- Fruita	Verdures al forn Bistec de vedella a la planxa amb enciam i olives ----- Fruita ecològica
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Pèsols i pastanaga Trita de tonyina amb pebrot i albergínia ----- Làctic	Amanida verda amb espàrrecs Filet de rosada al forn amb ceba i patates ----- Fruita ecològica	Bròquil i pastanaga Llom a la planxa amb xampinyons ----- MELÓ	Panaché de verdures Vedella al forn amb enciam i pastanaga ----- Fruita	Amanida tropical Pollastre a la planxa amb albergínia ----- Fruita
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Minestra de verdures Llom al forn amb enciam i pastanaga ----- Fruita	Espinacs a la catalana Filet de lluç al vapor amb tomàquet ----- Fruita	Verdures al forn Pollastre al forn amb enciam i api ----- NECTARINA	Carxofes amb llimona Churrasco de vedella amb enciam i olives ----- Fruita ecològica	Mongeta tendra i pastanaga Salmó al forn amb ceba i porro ----- Làctic
Dilluns 30	Fruita del mes: poma, pera, plàtan, taronja, maduixa, meló, nectarina, síndria, prunes. Làctic de "LA FAGEDA": principalment serà iogurt. Esporàdicament pot ser flam, natilles.			
Bròquil i pastanaga Vedella al forn amb enciam i blat de moro ----- Làctic				

*Condicions de conservació

Plat calent: Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Mantenir en armari calent fins el moment de servir.

Plat fred: Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Mantenir al frigorífic fins el moment de servir.

Tot el menjar és per consum immediat.

En els nostres menús...

- La fruita es variada i de temporada. 1 cop per setmana es ecològica.
- Els dimecres el pa es integral (a elecció del centre)

