

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

					1
					MONGETA TENDRA AMB PATATA
					HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA
					FRUITA DEL TEMPS
4	5	6	7	8	
ARRÒS AMB SOFREGIT DE CEBA I TOMÀQUET	CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS	PANATXÉ DE VERDURES (PATATA, BROQUILI PASTANAGA)	SOPA D'AU	PASTA AMB TOMÀQUET NATURAL	
POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA	LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM	LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA	FILET D'AU A LA PLANXA AMB AMANIDA	FILET DE PEIX AL FORN AMB AMANIDA	
IOGURT DESNATAT	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DESNATAT	
11	12	13	14	15	
FESTIU	PASTA AMB TOMÀQUET NATURAL	SOPA DE BROU AMB PISTONS	ARRÒS AMB TOMÀQUET	LLENTIES DE L'ÀVIA AMB VERDURETES	
	TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO	LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA	FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA	POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DESNATAT	
18	19	20	21	22	
PASTA AMB TOMÀQUET NATURAL	VERDURA TRES COLORS (MONGETA TENDRA, PATATA I PASTANAGA)	MONGETES BLANQUES GUISADES AMB VERDURES	SOPA D'AU AMB CABELL D'ÀNGEL	BRÓQUIL AMB PATATA	
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES	HAMBURGUESA DE VEDELLA SENSE FRUITS SECS A LA PLANXA AMB AMANIDA	TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO	FILET D'AU A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA	FILET DE PEIX AL FORN	
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DESNATAT	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DE TEMPS	
25	26	27	28		
MONGETA TENDRA AMB PATATA	ARRÒS AMB TOMÀQUET	CIGRONS ESTOFATS AMB PASTANAGA	PASTA AMB TOMÀQUET NATURAL		
HAMBURGUESA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO	FILET LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA	LLOM PLANXA AMB AMANIDA	GALL A LA PLANXA AMB AMANIDA I PASTANAGA		
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DESNATAT		

MENJAR

APRENDRE

VIURE

Pla de menús

Saborosos Saludables Sostenibles

I compromesos amb...

La salut i la seguretat: amb menús equilibrats i segurs a base de tècniques culinàries sanes.

La millor matèria primera: donant prioritat al producte local i de temporada, les marques de confiança, impulsant el producte ecològic i de Comerç Just.

La professionalitat: formant la nostra gent per assegurar el millor servei.

La sostenibilitat: reduint l'impacte ambiental que genera la nostra activitat.

Els nostres menús inclouen tots els dies PA i la beguda serà AIGUA.