

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1 FESTIU	2 BLEDES AMB PATATA TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT DESNATAT
5 MONGETA TENDRA AMB PATATA ABADEJO A LA PLANXA AMB AMANIDA COMPLETA FRUITA DEL TEMPS	6 PASTANAGA, ESPINACS I PATATA POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA IOGURT DESNATAT	7 PANACHÉ DE VERDURES MAGRA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDES AMB PATATA FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 MONGETA TENDRA AL VAPOR AMB PATATA HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
12 BRÒQUIL AMB PATATA POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT DESNATAT	13 ESPINACS AMB PATATA LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	14 PANATXÉ DE VERDURES (PATATA, MONGETA TENDRA I PASTANAGA) LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 BLEDES AMB PATATA FILET D'AU A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 MONGETA TENDRA AMB PATATA FILET DE PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 BLEDES, PASTANAGA I PATATA HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 COLIFLOR AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 VERDURA TRES COLORS LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 MONGETA TENDRA AMB PATATA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÒQUIL AMB PATATA POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA IOGURT DESNATAT
26 MINESTRA DE VERDURES FILET DE GALL A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	27 VERDURA TRES COLORS (MONGETA TENDRA, PATATA I PASTANAGA) HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA IOGURT DESNATAT	28 COLIFLOR AMB PATATA LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 ESPINACS AMB PATATA FILET D'AU A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA FRUITA DEL TEMPS	30 MONGETA TENDRA AMB PATATA FILET DE PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS

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.