



1. SETMANA
2. SETMANA
3. SETMANA
4. SETMANA
5. SETMANA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
1 FESTIU	2 Escudella barrejada (1) Lluç arrebossat (4 - 5) Natilla (7)	3 Trinxat de bròquil Conill amb moniato Pera (10)	4 Espinacs a la catalana (9) Fricandó de vedella Pera (10)	5 Puré de patata (1 - 7) Pit de pollastre Poma (10)	
8 Crema de carabassó (7) Hamburguesa vegetal Kiwi (10)	9 Mongeta verda Bacallà amb samfaina (4) Iogurt (7)	10 Espaguetis amb salsa de tomata (1) Llom guisat Taronja (10)	11 Sopa pasta (1) Truita de patates (5) Pera (10)	12 Llenties amb xoriç Pollastre amb prunes Plàtan (10)	
15 Hummus amb verdures Macarrons amb tomata (1) Taronja (10)	16 Minestra de verdures Arròs a la cubana (5) Mató (7)	17 Cuscús amb verdures i cigrons Nuggets de pollastre (1) Mandarina (10)	18 Trinxat de col Salmó al forn (4) Pera (10)	19 Fideus a la cassola (1) Salsitxa de pollastre Plàtan (10)	
22 Crema de carabassa (7) Croquetes d'espínacs (1) Kiwi (10)	23 Arròs de muntanya Truita a la francesa (5) Iogurt (7)	24 Sopa de pasta (1) Pit de pollastre Plàtan (10)	25 Cigrons "a lo pobre" Delícies de lluç (1 - 4) Pera (10)	26 Puré de patata (1 - 7) Vedella amb bolets Poma (10)	
29 Mongeta verda Pasta integral amb verdures (1) Mandarina (10)	30 Coliflor gratinada (7) Salsitxa de pollastre Natilla (7)				

T'INFORMEM

- Cal comunicar si l'alumne te al·lèrgies o intoleràncies alimentàries per realitzar el menú més adequat.
- Els làctics subministrats son de "La Reula".
- El menú pot variar per disponibilitat del producte.

www.mengemdaqui.cat

- ① Gluten
- ② Crustacis
- ③ Mol·luscs
- ④ Peix
- ⑤ Ous
- ⑥ Soja
- ⑦ Llet
- ⑧ Cacauets
- ⑨ Fruita seca
- ⑩ Fruita fresca



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

