



<p><b>DILLUNS 02</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fideuà de muntanya (amb carn magra de porc)</li> <li>· Lluç al forn amb salsa de ceba i tomàquet</li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>	<p><b>DIMARTS 03</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Assortit de verdures (bròquil, patata, pastanaga i mongeta)</li> <li>· Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives</li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>	<p><b>DIMECRES 04</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de pagès amb pasta <b>ECOLÒGICA</b> pilota i cigrons</li> <li>· Estofat de gall dindi a la catalana</li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>	<p><b>DIJOURS 05</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida d'enciam (tomàquet, blat de moro, espàrrecs, tonyina i olives)</li> <li>· Mongeta blanca arrossera estofada amb sèpia</li> <li>· Flam La Fageda</li> </ul>	<p><b>DIVENDRES 06</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Paella mediterrània (gambeta, musclo, calamar)</li> <li>· Llonganissa amb tomàquet i carbassó al forn</li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>
<p><b>DILLUNS 09</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de brou a/pasta de pistons <b>ECOLÒGICS</b></li> <li>· Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro</li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>	<p><b>DIMARTS 10</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida d'enciam variats, (tomàquet, pastanaga ratllada, daus de formatge, olives verdes)</li> <li>· Llenties amb xoriç i bacó</li> <li>· Crema de vainilla La Fageda</li> </ul>	<p><b>DIMECRES 11</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tirabuixons a la italiana (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat)</li> <li>· Caella amb suquet de pescadors</li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>	<p><b>DIJOURS 12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures <b>FRESQUES</b> (a/patata, porro, carbassó)</li> <li>· Libret de gall dindi (amb pernil dolç i formatge) Enciam i pastanaga ratllada</li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>	<p><b>DIVENDRES 13</b></p> <p><b>FESTA</b></p>
<p><b>DILLUNS 16</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p><b>DIMARTS 17</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p><b>DIMECRES 18</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de peix meravella <b>ECOLÒGICA</b></li> <li>· Hamburguesa <b>100%</b> de vedella amb enciam i rodes de tomàquet</li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>	<p><b>DIJOURS 19</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida d'enciam variats (rodes de tomàquet, blat de moro i ou dur)</li> <li>· Cassoleta de cigrons amb espinacs i daus de gall dindi</li> <li>· Iogurt natural La Fageda</li> </ul>	<p><b>DIVENDRES 20</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tagliatelle <b>ECOLÒGICS</b> saltats amb verdures (carbassó, pastanaga, ceba pebrot, albergínia i tomàquet natural)</li> <li>· Cuixa de pollastre rostida amb enciam i blat de moro</li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>
<p><b>DILLUNS 23</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carabassa amb rostes de pa (carabassa, patata i ceba)</li> <li>· Llonganissa amb salsa de tomàquet</li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>	<p><b>DIMARTS 24</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fideuà de la costa amb maionesa</li> <li>· Pit de pollastre a la planxa amb samfaina de verdures <b>FRESQUES</b></li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>	<p><b>DIMECRES 25</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida d'enciams variats (tomàquet, pastanaga ratllat, tonyina, blat de moro i ou dur)</li> <li>· Llenties a l'hortelana amb verdures <b>FRESQUES</b></li> <li>· Iogurt La Fageda</li> </ul>	<p><b>DIJOURS 26</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Risotto de bolets amb xampinyons i formatge</li> <li>· Filet de salmó <b>FRESC</b> amb salsa a les fines herbes</li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>	<p><b>DIVENDRES 27</b></p> <p><b>JORNADA GASTRONÒMICA CELÍACA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Verdura tres colors (patata, mongeta i pastanaga)</li> <li>· Rodó de vedella amb salsa de xampinyons</li> <li>· Fruita FRESCA i de PROXIMITAT</li> </ul>
<p><b>DILLUNS 30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs a la napolitana</li> <li>· Escalopa de porc amb enciam pastanaga ratllada</li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>	<p><b>DIMARTS 31</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Trinxat de la Cerdanya (col i patata)</li> <li>· Mandonguilles <b>100%</b> de vedella amb salsa de tomàquet</li> <li>· Fruita FRESCA del temps</li> </ul>	<p><b>MENÚ ELABORAT AMB PRODUCTES FRESCOS I DE PROXIMITAT</b></p>	<p><b>MENÚ ELABORAT AMB PRODUCTES FRESCOS I DE PROXIMITAT</b></p>	<p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS DE D.O. DE LES GARRIGUES. LA FRUITA ÉS DE LA PROVINCIA DE LLEIDA</b></p>

Menú revisat per: Cristina Abajo Pérez -Dietista-Nutricionista  
Nº Col: CAT 000901