

MENÚ S/VEDELLA NI PORC FEBRER 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA XXV OLIMPIADA

	De l'1 al 2 de febrer	Del 5 al 9 de febrer	Del 12 al 16 de febrer	Del 19 al 23 de febrer	Del 26 al 28 de febrer
DILLUNS		CREMA DE CARBASSA POLLASTRE AL FORN Amb patates xips Pa i fruita del temps	ESPIRALS AMB TOMÀQUET HAMBURGUESA DE POLLASTRE amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA D'ESTRELLETES CROQUETES DE BACALLÀ amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	LLENTIES AMB VERDURES S/VEDELLA NI PORC TRUITA DE CARBASSÓ Amb enciam i olives Pa i fruita del temps
DIMARTS		RAVIOLIS A LA NAPOLITANA CROQUETES DE POLLASTRE amb enciam i olives Pa i fruita del temps	CIGRONS ESTOFATS S/VEDELLA NI PORC GALL D'INDI AMB LLIMONA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MILANESA POLLASTRE ROSTIT Amb tomàquet al forn Pa i fruita del temps	CREMA D'ESPINACS AMB FORMATGE POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIMECRES		MONGETES BLANQUES ESTOFADES S/VEDELLA NI PORC TRUITA CAMPEROLA Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA BROU D'AU DE PASTA LLUÇ AL FORN Amb enciam i olives Pa i fruita del temps	CREMA DE VERDURES SALSITXES D'AU A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA LLUÇ AL FORN amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIJOUS	SOPA BROU D'AU AMB GALETS LLUÇ A LA ROMANA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES SALSITXES D'AU A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	BROQUIL AMB PATATA SALSITXES D'AU A LA PLANXA Amb carbassó arrebossat Pa i fruita del temps	LLENTIES AMB VERDURES TRUITA DE FORMATGE Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	LLENTIES ESTOFADES S/VEDELLA NI PORC TRUITA FRANCESA amb enciam i cogombre Pa i fruita del temps	SOPA BROU D'AU DE PISTONS LLENGUADINA A LA ROMANA Amb enciam i tomàquet Pa i iogurt	ARRÒS MARINER S/VEDELLA NI PORC BUNYOLS DE BACALLÀ Amb enciam i pastanaga Pa i iogurt	FIDEUÀ S/VEDELLA NI PORC LLUÇ A LA ROMANA Amb enciam i olives Pa i iogurt	

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, llenties i mongetes seques, arròs i la pasta.
Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat
Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda
Les carns que oferim són de granges de proximitat

Segueix-nos a les xarxes socials
Descobreix cada mes el consell nutricional a blog.teno.cat



MENÚ SENSE LACTOSA I BAIX EN FRUCTOSA FEBRER 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA XXV OLIMPIADA

	De l'1 al 2 de febrer	Del 5 al 9 de febrer	Del 12 al 16 de febrer	Del 19 al 23 de febrer	Del 26 al 28 de febrer
DILLUNS		<p>VERDURA AMB PATATES S/PASTANAGA, S/LÀCTICS POLLASTRE AL FORN Amb patates xips</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>ESPIRALS AMB TOMÀQUET CASOLÀ S/LÀCTICS HAMBURGUESA* DE VEDELLA amb enciam</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>SOPA D'ESTRELLETES</p> <p>PEIX PLANXA amb enciam</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>VERDURA AMB PATATES</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ Amb enciam i olives</p> <p>Pa i fruita del temps</p>
DIMARTS		<p>RAVIOLIS A LA NAPOLITANA S/LÀCTICS PEIX PLANXA amb enciam i olives</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>VERDURA AMB PATATES</p> <p>GALL D'INDI AMB LLIMONA Amb enciam</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ROSTIT</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>CREMA DE VERDURES S/PASTANAGA S/LÀCTICS POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ Amb enciam</p> <p>Pa i fruita del temps</p>
DIMECRES		<p>VERDURA AMB PATATES</p> <p>TRUITA FRANCESA Amb enciam Pa i fruita del temps</p>	<p>SOPA DE PASTA</p> <p>LLUÇ AL FORN Amb enciam i olives Pa i fruita del temps</p>	<p>CREMA DE VERDURES S/PASTANAGA S/LÀCTICS SALSITXES* A LA PLANXA Amb enciam Pa i fruita del temps</p>	<p>MACARRONS AMB TOMÀQUET CASOLÀ S/LÀCTICS LLUÇ AL FORN amb enciam</p> <p>Pa i fruita del temps</p>
DIJOUS	<p>SOPA AMB GALETS</p> <p>LLUÇ A LA ROMANA amb enciam</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES AMB TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>BOTIFARRA* A LA PLANXA Amb enciam Pa i fruita del temps</p>	<p>BROQUIL AMB PATATA</p> <p>LLOM A LA PLANXA Amb carbassó arrebossat</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>LLENTIES A LA RIOJANA*</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA Amb enciam</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	
DIVENDRES	<p>VERDURA AMB PATATES</p> <p>TRUITA FRANCESA amb enciam i cogombre</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>SOPA DE PISTONS</p> <p>LLENGUADINA A LA ROMANA Amb enciam</p> <p>Pa i iogurt S/LACTOSA</p>	<p>ARRÒS MARINER AMB TOMÀQUET CASOLÀ PEIX PLANXA Amb enciam</p> <p>Pa i iogurt S/LACTOSA</p>	<p>FIDEUÀ AMB TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>LLUÇ A LA ROMANA Amb enciam i olives</p> <p>Pa i iogurt S/LACTOSA</p>	

FRUITES PERMESES: MANDARINA, TARONJA, PRÈSSEC, PLÀTAN MADUR

Els iogurts HAURAN DE SER SENSE SUCRE AFEGIT (NATURAL)

*TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN LACTOSA

MENÚ SENSE LACTOSA FEBRER 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA XXV OLIMPIADA

	De l'1 al 2 de febrer	Del 5 al 9 de febrer	Del 12 al 16 de febrer	Del 19 al 23 de febrer	Del 26 al 28 de febrer
DILLUNS		CREMA DE CARBASSA S/LÀCTICS POLLASTRE AL FORN Amb patates xips Pa i fruita del temps	ESPIRALS AMB TOMÀQUET S/LÀCTICS HAMBURGUESA DE VEDELLA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA D'ESTRELLETES PEIX PLANXA amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	LLENTIES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ Amb enciam i olives Pa i fruita del temps
DIMARTS		RAVIOLIS A LA NAPOLITANA PEIX PLANXA amb enciam i olives Pa i fruita del temps	CIGRONS ESTOFATS GALL D'INDI AMB LLIMONA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MILANESA POLLASTRE ROSTIT Amb tomàquet al forn Pa i fruita del temps	CREMA DE VERDURES S/LÀCTICS POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIMECRES		MONGETES BLANQUES ESTOFADES TRUITA CAMPEROLA Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA DE PASTA LLUÇ AL FORN Amb enciam i olives Pa i fruita del temps	CREMA DE VERDURES S/LÀCTICS SALSITXES A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	MACARRONS S/LÀCTICS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA LLUÇ AL FORN amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIJOUS	SOPA AMB GALETS LLUÇ A LA ROMANA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES BOTIFARRA A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	BROQUIL AMB PATATA LLOM A LA PLANXA Amb carbassó arrebossat Pa i fruita del temps	LLENTIES A LA RIOJANA TRUITA A LA FRANCESA Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	LLENTIES ESTOFADES TRUITA FRANCESA amb enciam i cogombre Pa i fruita del temps	SOPA DE PISTONS LLENGUADINA A LA ROMANA Amb enciam i tomàquet Pa i iogurt S/LACTOSA	ARRÒS MARINER PEIX PLANXA Amb enciam i pastanaga Pa i iogurt S/LACTOSA	FIDEUÀ LLUÇ A LA ROMANA Amb enciam i olives Pa i iogurt S/LACTOSA	

*TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN LACTOSA

MENÚ SENSE GLUTEN FEBRER 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA XXV OLIMPIADA

	De l'1 al 2 de febrer	Del 5 al 9 de febrer	Del 12 al 16 de febrer	Del 19 al 23 de febrer	Del 26 al 28 de febrer
DILLUNS		<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>POLLASTRE AL FORN Amb patates xips</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	<p>ESPIRALS S/GLUTEN AMB TOMÀQUET</p> <p>HAMBURGUESA* DE VEDELLA amb enciam i pastanaga</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	<p>SOPA D'ESTRELLETES S/GLUTEN</p> <p>PEIX PLANXA amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	<p>LLENTIES AMB VERDURES</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ Amb enciam i olives</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>
DIMARTS		<p>RAVIOLIS S/GLUTEN A LA NAPOLITANA PEIX PLANXA amb enciam i olives</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	<p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>GALL D'INDI AMB LLIMONA Amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	<p>ARRÒS A LA MILANESA</p> <p>POLLASTRE ROSTIT Amb tomàquet al forn</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	<p>CREMA D'ESPINACS AMB FORMATGE</p> <p>POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ Amb enciam i pastanaga</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>
DIMECRES		<p>MONGETES BLANQUES ESTOFADES</p> <p>TRUITA CAMPEROLA Amb enciam i pastanaga</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	<p>SOPA DE PASTA S/GLUTEN</p> <p>LLUÇ AL FORN Amb enciam i olives</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	<p>CREMA DE VERDURES</p> <p>SALSITXES *A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	<p>MACARRONS S/GLUTEN AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA</p> <p>LLUÇ AL FORN amb enciam i pastanaga</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>
DIJOUS	<p>SOPA AMB GALETS S/GLUTEN PEIX PLANXA amb enciam i pastanaga</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES</p> <p>BOTIFARRA A* LA PLANXA Amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	<p>BROQUIL AMB PATATA</p> <p>LLOM A LA PLANXA Amb carbassó al forn</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	<p>LLENTIES A LA RIOJANA*</p> <p>TRUITA DE FORMATGE Amb enciam i pastanaga</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	
DIVENDRES	<p>LLENTIES ESTOFADES</p> <p>TRUITA FRANCESA amb enciam i cogombre</p> <p>Pa S/GLUTEN i fruita del temps</p>	<p>SOPA DE PISTONS S/GLUTEN</p> <p>LLENGUADINA A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa S/GLUTEN i iogurt</p>	<p>ARRÒS MARINER</p> <p>PEIX PLANXA Amb enciam i pastanaga</p> <p>Pa S/GLUTEN i iogurt</p>	<p>FIDEUÀ S/GLUTEN</p> <p>PEIX PLANXA Amb enciam i olives</p> <p>Pa S/GLUTEN i iogurt</p>	

*TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN GLUTEN. ELS FREGITS ES FARAN A PART.

MENÚ SENSE FREGITS NI ARREBOSSATS NI SALSITXES FEBRER 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA XXV OLIMPIADA



	De l'1 al 2 de febrer	Del 5 al 9 de febrer	Del 12 al 16 de febrer	Del 19 al 23 de febrer	Del 26 al 28 de febrer
DILLUNS		CREMA DE CARBASSA POLLASTRE AL FORN Amb patates xips Pa i fruita del temps	ESPIRALS AMB TOMÀQUET HAMBURGUESA DE VEDELLA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA D'ESTRELLETES PEIX PLANXA amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	LLENTIES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ Amb enciam i olives Pa i fruita del temps
DIMARTS		RAVIOLIS A LA NAPOLITANA PEIX PLANXA amb enciam i olives Pa i fruita del temps	CIGRONS ESTOFATS GALL D'INDI AMB LLIMONA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MILANESA POLLASTRE ROSTIT Amb tomàquet al forn Pa i fruita del temps	CREMA D'ESPINACS AMB FORMATGE POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIMECRES		MONGETES BLANQUES ESTOFADES TRUITA CAMPEROLA Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA DE PASTA LLUÇ AL FORN Amb enciam i olives Pa i fruita del temps	CREMA DE VERDURES LLOM A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA LLUÇ AL FORN amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIJOUS	SOPA AMB GALETS PEIX PLANXA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES LLOM A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	BROQUIL AMB PATATA LLOM A LA PLANXA Amb carbassó al forn Pa i fruita del temps	LLENTIES A LA RIOJANA TRUITA DE FORMATGE Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	LLENTIES ESTOFADES TRUITA FRANCESA amb enciam i cogombre Pa i fruita del temps	SOPA DE PISTONS PEIX PLANXA Amb enciam i tomàquet Pa i iogurt	ARRÒS MARINER PEIX PLANXA Amb enciam i pastanaga Pa i iogurt	FIDEUÀ PEIX PLANXA Amb enciam i olives Pa i iogurt	

MENÚ SENSE TOMÀQUET FEBRER 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA XXV OLIMPIADA



	De l'1 al 2 de febrer	Del 5 al 9 de febrer	Del 12 al 16 de febrer	Del 19 al 23 de febrer	Del 26 al 28 de febrer
DILLUNS		CREMA DE CARBASSA POLLASTRE AL FORN Amb patates xips Pa i fruita del temps	ESPIRALS AMB OLI HAMBURGUESA DE VEDELLA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA D'ESTRELLETES CROQUETES DE BACALLÀ amb enciam Pa i fruita del temps	LLENTIES AMB VERDURES S/TOMÀQUET TRUITA DE CARBASSÓ Amb enciam i olives Pa i fruita del temps
DIMARTS		RAVIOLIS AMB OLI CROQUETES DE PERNIL amb enciam i olives Pa i fruita del temps	CIGRONS ESTOFATS S/TOMÀQUET GALL D'INDI AMB LLIMONA Amb enciam Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MILANESA S/TOMÀQUET POLLASTRE ROSTIT Pa i fruita del temps	CREMA D'ESPINACS AMB FORMATGE POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIMECRES		MONGETES BLANQUES ESTOFADES S/TOMÀQUET TRUITA CAMPEROLA Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA DE PASTA LLUÇ AL FORN Amb enciam i olives Pa i fruita del temps	CREMA DE VERDURES SALSITXES A LA PLANXA Amb enciam Pa i fruita del temps	MACARRONS AMB OLI LLUÇ AL FORN amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIJOUS	SOPA AMB GALETS LLUÇ A LA ROMANA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES S/TOMÀQUET BOTIFARRA A LA PLANXA Amb enciam Pa i fruita del temps	BROQUIL AMB PATATA LLOM A LA PLANXA Amb carbassó arrebossat Pa i fruita del temps	LLENTIES A LA RIOJANA S/TOMÀQUET TRUITA DE FORMATGE Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	LLENTIES ESTOFADES S/TOMÀQUET TRUITA FRANCESA amb enciam i cogombre Pa i fruita del temps	SOPA DE PISTONS LLENGUADINA A LA ROMANA Amb enciam Pa i iogurt	ARRÒS MARINER S/TOMÀQUET BUNYOLS DE BACALLÀ Amb enciam i pastanaga Pa i iogurt	FIDEUÀ S/TOMÀQUET LLUÇ A LA ROMANA Amb enciam i olives Pa i iogurt	

MENÚ SENSE TOMÀQUET NI PEBROT NI CÍTRICS NI PEBRE NI COMÍ FEBRER 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA XXV OLIMPIADA



	De l'1 al 2 de febrer	Del 5 al 9 de febrer	Del 12 al 16 de febrer	Del 19 al 23 de febrer	Del 26 al 28 de febrer
DILLUNS		CREMA DE CARBASSA POLLASTRE AL FORN Amb patates xips Pa i fruita del temps	ESPIRALS AMB OLI HAMBURGUESA DE VEDELLA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA D'ESTRELLETES CROQUETES DE BACALLÀ amb enciam Pa i fruita del temps	LLENTIES AMB VERDURES S/TOMÀQUET S/PEBROT TRUITA DE CARBASSÓ Amb enciam i olives Pa i fruita del temps
DIMARTS		RAVIOLIS AMB OLI CROQUETES DE PERNIL amb enciam i olives Pa i fruita del temps	CIGRONS ESTOFATS S/TOMÀQUET S/PEBROT GALL D'INDI AMB LLIMONA Amb enciam Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MILANESA S/TOMÀQUET S/PEBROT POLLASTRE ROSTIT Pa i fruita del temps	CREMA D'ESPINACS AMB FORMATGE POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIMECRES		MONGETES BLANQUES ESTOFADES S/TOMÀQUET S/PEBROT TRUITA CAMPEROLA S/PEBROT Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA DE PASTA LLUÇ AL FORN Amb enciam i olives Pa i fruita del temps	CREMA DE VERDURES SALSITXES A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	MACARRONS AMB OLI LLUÇ AL FORN amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIJOUS	SOPA AMB GALETS LLUÇ A LA ROMANA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES S/TOMÀQUET BOTIFARRA A LA PLANXA Amb enciam Pa i fruita del temps	BROQUIL AMB PATATA LLOM A LA PLANXA Amb carbassó arrebossat Pa i fruita del temps	LLENTIES A LA RIOJANA S/TOMÀQUET S/PEBROT TRUITA DE FORMATGE Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	LLENTIES ESTOFADES S/TOMÀQUET S/PEBROT TRUITA FRANCESA amb enciam i cogombre Pa i fruita del temps	SOPA DE PISTONS LLENGUADINA A LA ROMANA Amb enciam Pa i iogurt	ARRÒS MARINER S/TOMÀQUET S/PEBROT BUNYOLS DE BACALLÀ Amb enciam i pastanaga Pa i iogurt	FIDEUÀ S/TOMÀQUET S/PEBROT LLUÇ A LA ROMANA Amb enciam i olives Pa i iogurt	

TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN TOMÀQUET NI CÍTRICS NI PEBRE NI COMÍ.

MENÚ SENSE OU NI LACTOSA FEBRER 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA XXV OLIMPIADA

	De l'1 al 2 de febrer	Del 5 al 9 de febrer	Del 12 al 16 de febrer	Del 19 al 23 de febrer	Del 26 al 28 de febrer
DILLUNS		CREMA DE CARBASSA S/LÀCTICS POLLASTRE AL FORN Amb patates xips Pa i fruita del temps	ESPIRALS AMB TOMÀQUET S/LÀCTICS HAMBURGUESA DE VEDELLA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA D'ESTRELLETES PEIX PLANXA amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	LLENTIES AMB VERDURES PEIX PLANXA Amb enciam i olives Pa i fruita del temps
DIMARTS		RAVIOLIS A LA NAPOLITANA S/LÀCTICS PEIX PLANXA amb enciam i olives Pa i fruita del temps	CIGRONS ESTOFATS S/OU GALL D'INDI AMB LLIMONA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MILANESA POLLASTRE ROSTIT Amb tomàquet al forn Pa i fruita del temps	CREMA DE VERDURES S/LÀCTICS POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIMECRES		MONGETES BLANQUES ESTOFADES LLOM PLANXA Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA DE PASTA LLUÇ AL FORN Amb enciam i olives Pa i fruita del temps	CREMA DE VERDURES S/LÀCTICS SALSITXES* A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	MACARRONS S/LÀCTICS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA LLUÇ AL FORN amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIJOUS	SOPA AMB GALETS LLUÇ A LA PLANXA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES BOTIFARRA* A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	BROQUIL AMB PATATA LLOM A LA PLANXA Amb carbassó al forn Pa i fruita del temps	LLENTIES A LA RIOJANA* LLOM PLANXA Amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	LLENTIES ESTOFADES HAMBURGUESA MIXTA amb enciam i cogombre Pa i fruita del temps	SOPA DE PISTONS LLENGUADINA A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet Pa i iogurt S/LACTOSA	ARRÒS MARINER PEIX PLANXA Amb enciam i pastanaga Pa i iogurt S/LACTOSA	FIDEUÀ LLUÇ A LA PLANXA Amb enciam i olives Pa i iogurt S/LACTOSA	

****TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN LACTOSA NI OU