

	Del 29 d'oct. al 2 de nov.	Del 5 al 9 de novembre	Del 12 al 16 de novembre	Del 19 al 23 de novembre
DILLUNS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espaguetis amb salsa de tomàquet i orenga 2. Bastonets de lluç i amanida d'enciam i cogombre 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Llibrets de llom i amanida d'enciam i pastanaga 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espirals de colors amb formatge parmesà, orenga i oli d'oliva 2. Tonyina arrebossada i amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenties estofades 2. Bunyols de bacallà i amanida d'enciam i tomàquet 3. Pinya en el seu suc
DIMARTS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Patata i pèsols bullits 2. Hamburguesa de pollastre i amanida de tomàquet, parmesà i olives 3. Flam 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fideus a la cassola 2. Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro 3. logurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sopa de pistons 2. Fricandó a la jardinera 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macarrons a la bolonyesa 2. Truita a la francesa i amanida verda amb blat de moro 3. Fruita del temps
DIMECRES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs bullit caldós 2. Truita de patates i amanida de tomàquet i olives farcides 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenties estofades 2. Truita a la francesa i amanida d'enciam i api 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mongetes blanques guisades 2. Botifarra i carbassó a la planxa 3. logurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caldo de peix amb arròs 2. Lluç a la planxa, i amanida de tomàquet i olives farcides 3. Fruita del temps
DIJOUS	FESTIU		<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella de galets 2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates "xips" 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Amanida russa 2. Hamburguesa de vedella i salsa de tomàquet 3. logurt
DIVENDRES	FESTIU		<ol style="list-style-type: none"> 1. Patata i mongeta tendra bullida 2. Lluç a la planxa amb tomàquet amanit, formatge fresc i olives farcides 3. Préssec en almívar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella de galets 2. Llom arrebossat i amanida d'enciam i cogombre 3. Macedònia de fruites

Fruita del temps: taronja, mandarina, meló, pruna, poma, pera, plàtan, kiwi. Tota la vedella dels nostres menús és ecològica i de proximitat.

Segons allò que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats