

	Del 6 al 10 de gener	Del 13 al 17 de gener	Del 20 al 24 de gener	Del 27 al 31 de gener	
DILLUNS	VACANCES DE NADAL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs amb salsa de tomàquet casolana 2. Llom ibèric a la planxa i carbassó 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macarrons integrals a la bolonyesa 2. Croquetes casolanes i amanida verda 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espirals de colors amb pesto 2. Hamburguesa de vedella i carbassó al forn per acompanyar 3. logurt 	
DIMARTS		<ol style="list-style-type: none"> 1. Potatge de cigrons amb ceba, carbassó i pastanaga 2. Remenat d'ou amb xampinyons amb pa torrat per acompanyar 3. logurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassa acompanyada de llavors i crostons 2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet casolana 3. logurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coliflor i patata al vapor ben amanida amb oli d'oliva 2. Croquetes de peix i amanida d'enciam, pastanaga ratllada i alvocat 3. Fruita de temporada 	
DIMECRES		<ol style="list-style-type: none"> 1. Bledes, pastanaga i patata al vapor 2. Hamburguesa de vedella i tomàquets cirerol amb llavors per acompanyar 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ensalada russa casolana amanida amb oli d'oliva 2. Pollastre a la milanesa amb orenga, acompanyat de tomàquet amanit 3. logurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs basmati tres delícies 2. Truita a la francesa i xampinyons saltejats 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassó i porro decorada amb crostons 2. Coca trampó (amb farina d'espelta) de verdures i bonítol en conserva 3. Fruita de temporada
DIJOUS		<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs bullit 2. Pollastre a la llimona fet al forn i amanida verda 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassó i ceba decorada amb crostes 2. Peix al forn amb patata panadera 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mongetes de Santa Pau bullides a casa, amanides amb oli d'oliva 2. Botifarra de pagès amb tomàquet cirerol i olivetes per acompanyar 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella de galets 2. Pit de pollastre a la planxa i tomàquet amanit 3. Fruita de temporada
DIVENDRES		<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenties guisades amb verdurettes 2. Truita a la francesa i xampinyons saltejats 3. logurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sopa casolana amb pasta integral d'espelta 2. Pilota del brou i amanida d'enciam, pastanaga ratllada i pipes per decorar 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pèsols a la menta, amb sofregit de ceba i porro 2. Bacallà a la muselina d'all sobre llit de salsa de tomàquet i patata panadera 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guisat de llentia pardina 2. Salsitxes a la planxa amb amanida verda per acompanyar 3. Fruita de temporada

Fruita de temporada: taronja, mandarina, plàtan, poma, pera, kiwi, maduixots...

Tota la **vedella** dels nostres menús és **ecològica** i de **proximitat**.

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