

	De l'1 al 5 de febrer	Del 8 al 12 de febrer	Del 15 al 19 de febrer	Del 22 al 26 de febrer
DILLUNS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Cruixent de pollastre amb enciam per acompanyar 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espirals de colors amb parmesà, cirerols, olivetes negres i orenga 2. Croquetes casolanes i amanida d'enciam i blat de moro 3. Fruita de temporada 	<p>FESTIU (Lliure disposició)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mongeta tendra, pèsols, pastanaga i patata al vapor 2. Empanades de tonyina i amanida d'enciam i blat de moro 3. Fruita de temporada
DIMARTS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cigrons cuits a casa 2. Bacallà a la mussolina d'all sobre llit de tomàquet 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Patata i bròquil al vapor 2. Peix blau al forn i tomàquet amanit 3. Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macarrons amb salsa de tomàquet 2. Salsitxes a la planxa i pastanaga ratllada 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella 2. Mandonguilles casolanes amb salsa de tomàquet 3. Fruita de temporada
DIMECRES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brou casolà amb pistons 2. Hamburguesa de vedella i tomàquet amanit 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Llom ibèric i carbassó a la planxa 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guisat de llenties amb arròs 2. Pizza de verdures 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estofat de cigrons 2. Botifarra ibèrica i xampinyons 3. Fruita de temporada
DIJOUS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassa acompanyada de llavors i crostons 2. Truita de patata i amanida d'enciam i tomàquet 3. Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mongetes del ganxet fetes a casa 2. Pollastre a la llimona amb xips de patata 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brou casolà amb galets 2. Vedella a la jardineria 3. Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espaguetis carbonara 2. Filet de lluç a la planxa amb salsa verda i amanida verda 3. Iogurt
DIVENDRES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mongeta tendra i patata al vapor 2. Salsitxes a la planxa i xampinyons saltejats 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassó decorada amb crostes 2. Truita a la francesa i xampinyons saltejats 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coliflor i patata al vapor 2. Bunyols de bacallà amb tomàquet cirerol i alvocat 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs bullit amb all i llorer 2. Truita de patata amb tomàquet cirerol, olives i orenga. 3. Fruita de temporada

Fruita de temporada: taronja, mandarina, plàtan, poma, pera, kiwi, maduixes i pinya
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