

	Del 3 al 7 de gener	Del 10 al 14 de gener	Del 17 al 21 de gener	Del 24 al 28 de gener
<b>DILLUNS</b>	<b>VACANCES DE NADAL</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>24</b>
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>2. Llom ibèric a la planxa i enciam</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Macarrons amb salsa de tomàquet</li> <li>2. Croquetes casolanes i enciam</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coliflor i patata al vapor amanida amb oli d'oliva</li> <li>2. Empanades de bonítol i amanida d'enciam, pastanaga i alvocat</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>
<b>DIMARTS</b>		<b>11</b>	<b>18</b>	<b>25</b>
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guisat de llenties</li> <li>2. Truita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet</li> <li>3. Iogurt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arròs bullit caldós</li> <li>2. Pit de pollastre a la planxa amb xampinyons</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Espaguetis a la carbonara</li> <li>2. Hamburguesa de pollastre i carbassó al forn per acompanyar</li> <li>3. Iogurt</li> </ol>
<b>DIMECRES</b>		<b>12</b>	<b>19</b>	<b>26</b>
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ensalada russa</li> <li>2. Cruixent de pollastre i moniato al forn</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crema de carbassa acompanyada de llavors i crostons de pa</li> <li>2. Truita de patata i tomàquet cirerol</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crema de carbassó i porro amb crostons</li> <li>2. Pizza de pernil dolç i formatge</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>
<b>DIJOUS</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>27</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crema de carbassó acompanyada amb crostons de pa</li> <li>2. Filet de lluç i tomàquets cirerol</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mongetes de Santa Pau bullides, amanides amb oli d'oliva</li> <li>2. Botifarra de pagès i amanida d'enciam, tomàquet i olives</li> <li>3. Iogurt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escudella de galets</li> <li>2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet casolana i xips de patata</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	
<b>DIVENDRES</b>	<b>14</b>	<b>21</b>	<b>28</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopa casolana</li> <li>2. Pilota de brou i amanida d'enciam, pastanaga i pipes</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pèsols a la menta, amb sofregit de ceba i porro</li> <li>2. Salmó amb carbassó al forn</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estofat de cigrons</li> <li>2. Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	

*Fruita de temporada: taronja, mandarina, magrana, poma, pera, plàtan, kiwi, pinya i raïm.*

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*

	Del 3 al 7 de gener	Del 10 al 14 de gener	Del 17 al 21 de gener	Del 24 al 28 de gener
<b>DILLUNS</b>	<b>VACANCES DE NADAL</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>24</b>
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>2. Llom ibèric a la planxa i enciam</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Macarrons amb salsa de tomàquet</li> <li>2. Croquetes casolanes i enciam</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coliflor i patata al vapor amanida amb oli d'oliva</li> <li>2. Botifarra a la planxa i amanida d'enciam, pastanaga i alvocat</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>
<b>DIMARTS</b>		<b>11</b>	<b>18</b>	<b>25</b>
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guisat de llenties</li> <li>2. Truita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet</li> <li>3. Iogurt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arròs bullit caldós</li> <li>2. Pit de pollastre a la planxa amb xampinyons</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Espaguetis a la carbonara</li> <li>2. Hamburguesa de pollastre i carbassó al forn per acompanyar</li> <li>3. Iogurt</li> </ol>
<b>DIMECRES</b>		<b>12</b>	<b>19</b>	<b>26</b>
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ensalada russa</li> <li>2. Cruixent de pollastre i moniato al forn</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crema de carbassa acompanyada de llavors i crostons de pa</li> <li>2. Truita de patata i tomàquet cirerol</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crema de carbassó i porro amb crostons</li> <li>2. Pizza de pernil dolç i formatge</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>
<b>DIJOUS</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>27</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crema de carbassó acompanyada amb crostons de pa</li> <li>2. Xai a la planxa i tomàquets cirerol</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mongetes de Santa Pau bullides, amanides amb oli d'oliva</li> <li>2. Botifarra de pagès i amanida d'enciam, tomàquet i olives</li> <li>3. Iogurt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escudella de galets</li> <li>2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet casolana i xips de patata</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	
<b>DIVENDRES</b>	<b>14</b>	<b>21</b>	<b>28</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopa casolana</li> <li>2. Pilota de brou i amanida d'enciam, pastanaga i pipes</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pèsols a la menta, amb sofregit de ceba i porro</li> <li>2. Bistec a la planxa i carbassó al forn</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estofat de cigrons</li> <li>2. Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	

**Fruita de temporada:** taronja, mandarina, magrana, poma, pera, plàtan, kiwi, pinya i raïm.

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·lergògens dels menús elaborats

	Del 3 al 7 de gener	Del 10 al 14 de gener	Del 17 al 21 de gener	Del 24 al 28 de gener
<b>DILLUNS</b>	<b>VACANCES DE NADAL</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>24</b>
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>2. Llom ibèric a la planxa i enciam</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Macarrons amb salsa de tomàquet</li> <li>2. Bistec a la planxa i enciam</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coliflor i patata al vapor amanida amb oli d'oliva</li> <li>2. Lluç a la planxa i amanida d'enciam, pastanaga i alvocat</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>
<b>DIMARTS</b>		<b>11</b>	<b>18</b>	<b>25</b>
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guisat de llenties</li> <li>2. Xai a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet</li> <li>3. Iogurt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arròs bullit caldós</li> <li>2. Pit de pollastre a la planxa amb xampinyons</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Espaguetis a la carbonara</li> <li>2. Hamburguesa de pollastre i carbassó al forn per acompanyar</li> <li>3. Iogurt</li> </ol>
<b>DIMECRES</b>		<b>12</b>	<b>19</b>	<b>26</b>
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ensalada russa</li> <li>2. Cruixent de pollastre i moniato al forn</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crema de carbassa acompanyada de llavors i crostons de pa</li> <li>2. Hamburguesa a la planxa i tomàquet cirerol</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crema de carbassó i porro amb crostons</li> <li>2. Pizza de pernil dolç i formatge</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>
<b>DIJOUS</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>27</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crema de carbassó acompanyada amb crostons de pa</li> <li>2. Filet de lluç i tomàquets cirerol</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mongetes de Santa Pau bullides, amanides amb oli d'oliva</li> <li>2. Botifarra de pagès i amanida d'enciam, tomàquet i olives</li> <li>3. Iogurt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escudella de galets</li> <li>2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet casolana i xips de patata</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	
<b>DIVENDRES</b>	<b>14</b>	<b>21</b>	<b>28</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopa casolana</li> <li>2. Pilota de brou i amanida d'enciam, pastanaga i pipes</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pèsols a la menta, amb sofregit de ceba i porro</li> <li>2. Salmó amb carbassó al forn</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estofat de cigrons</li> <li>2. Salsitxes a la planxa i amanida d'enciam i olives</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	

*Fruita de temporada: taronja, mandarina, magrana, poma, pera, plàtan, kiwi, pinya i raïm.*

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*