

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
<p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Lluç al forn amb salsa verda i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de pasta integral s/ou italiana</p> <p>Llenties saltejades amb verdures i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de cigrons</p> <p>Rostit de pollastre i verdures i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Gaspaxo amb crostons</p> <p>Fricandó de vedella</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida d'arròs integral</p> <p>Peix al forn/planxa i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre</p>
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
<p>Espaguetis s/ou al pesto</p> <p>Salmó al forn amb llit de ceba i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet casolà</p> <p>Llom de porc al forn/planxa i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre</p>	<p>Bledes amb patata</p> <p>Empedrat de mongeta blanca i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Pèsols saltejats amb pastanaga i porro</p> <p>Pollastre al forn amb ceba caramel·litzada i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Verdura gratinada amb patata</p> <p>Cigrons s/ou dur i vinagreta de pebrots i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
<p>Verdura tricolor amb patata</p> <p>Peix al forn/planxa i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre</p>	<p>Macarrons integrals s/ou a la napolitana</p> <p>Amanida de llenties i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de mongeta blanca</p> <p>Estofat de gall dindi i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Arròs integral amb salsa de verdures de temporada</p> <p>Bacallà a la biscaïna i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de pasta^{1, 2} s/ou / Pasta integral s/ou amb tomàquet³</p> <p>Pizza¹ s/ou / Aletes de pollastre² / Hamburguesa completa^{3, 4} s/ou</p> <p>Gelat^{1, 3, 4} / Síndria²</p>

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga). S'oferirà aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis. **El pa serà sense OU.**

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, i les pastes utilitzats en l'elaboració dels menús, poden ser de producció integrada o provenir de l'agricultura ecològica, buscant sempre la proximitat i circuit curt.

Els làctics sempre son ecològics i de proximitat.

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

Tots els plats servits en aquest menú seran sense OU.

És obligatori consultar sempre les etiquetes del proveïdor per assegurar que no conté OU o possibles traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense OU o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure d'OU.

1. Menú Flor de maig.
2. Menú 9 graons.
3. Menú Encants.
4. Menú Aldana.

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
<p>Crema de llegums</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de pasta integral italiana</p> <p>Llenties saltejades amb verdures i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Col i patata saltada</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Gaspatxo amb crostons s/ou i s/llet</p> <p>Mongeta amb all i julivert</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida d'arròs integral</p> <p>Hamburguesa vegetal i amanida variada</p> <p>logurt vegetal</p>
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
<p>Espaguetis al pesto s/formatge</p> <p>Tofu al forn/planxa i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Crema de Llenties vermella</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet casolà</p> <p>logurt vegetal</p>	<p>Bledes amb patata</p> <p>Empedrat de mongeta blanca i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Crema de carbassa</p> <p>Pèsols saltejats amb pastanaga i porro</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Verdura amb patata s/formatge</p> <p>Cigrons s/ou dur i vinagreta de pebrots i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
<p>Verdura tricolor amb patata</p> <p>Hamburguesa vegetal i amanida variada</p> <p>logurt vegetal</p>	<p>Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Amanida de Llenties i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Crema de verdures</p> <p>Amanida de mongeta blanca</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Arròs integral amb salsa de verdures de temporada</p> <p>Cigrons saltats amb daus de carbassa</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de pasta^{1, 2} / Pasta integral amb tomàquet³</p> <p>Pizza¹ s/formatge i s/pernil dolç Hamburguesa de llegums^{2, 3, 4}</p> <p>Gelat^{1, 3, 4} / Síndria²</p>

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga). S'oferirà aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis. La pasta i el pa servits en aquest menú no contenen OU.

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Les fruites, les verdures, els llegums, els cereals, i les pastes utilitzats en l'elaboració dels menús, poden ser de producció integrada o provenir de l'agricultura ecològica, buscant sempre la proximitat i circuit curt.

Els làctics sempre son ecològics i de proximitat.

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

Els derivats vegetals com begudes o iogurts han de ser de: soja, coco, avena, ets. excloent tots aquells d'origen animal.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense PRODUCTES D'ORIGEN ANIMAL o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de PRODUCTES D'ORIGEN ANIMAL.

1. Menú Flor de maig.

2. Menú 9 graons.

3. Menú Encants.

4. Menú Aldana.

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
<p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Lluç al forn amb salsa verda s/gluten o s/salsa i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de pasta integral s/gluten italiana</p> <p>Llenties saltejades amb verdures i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de cigrons</p> <p>Rostit de pollastre i verdures i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Gaspatxo amb crostons s/gluten</p> <p>Fricandó de vedella</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida d'arròs integral</p> <p>Truita de carbassó i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre</p>
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
<p>Espaguetis s/gluten al pesto</p> <p>Salmó al forn amb llit de ceba i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet casolà</p> <p>Remenat de formatge i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre</p>	<p>Bledes amb patata</p> <p>Empedrat de mongeta blanca i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Pèsols saltejats amb pastanaga i porro</p> <p>Pollastre al forn amb ceba caramel·litzada i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Verdura gratinada amb patata</p> <p>Cigrons amb ou dur i vinagreta de pebrots i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
<p>Verdura tricolor amb patata</p> <p>Ous durs amb tomàquet i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre</p>	<p>Macarrons integrals s/gluten a la napolitana</p> <p>Amanida de llenties i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de mongeta blanca</p> <p>Estofat de gall dindi i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Arròs integral amb salsa de verdures de temporada</p> <p>Bacallà a la biscaïna i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de pasta^{1,2} s/gluten / Pasta integral s/gluten amb tomàquet³</p> <p>Pizza¹ s/gluten / Aletes de pollastre² / Hamburguesa completa^{3,4} s/gluten</p> <p>Gelat^{1,3,4} / Síndria²</p>

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'ofereix aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, i les pastes utilitzats en l'elaboració dels menús, poden ser de producció integrada o provenir de l'agricultura ecològica, buscant sempre la proximitat i circuit curt.

Els làctics sempre són ecològics i de proximitat.

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

Els plats servits en aquest menú seran sense GLUTEN.

És obligatori consultar sempre les etiquetes del proveïdor per assegurar que no conté GLUTEN o possibles traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense GLUTEN o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de GLUTEN.

Totes les salses i farines servides en aquest menú estan elaborades amb farina sense GLUTEN.

1. Menú Flor de maig.

2. Menú 9 graons.

3. Menú Encants.

4. Menú Aldana.

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
<p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Lluç al forn amb salsa verda i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de pasta integral italiana</p> <p>Llenties saltejades amb verdures i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de cigrons</p> <p>Rostit de pollastre i verdures i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Gaspatxo amb crostons</p> <p>Fricandó de vedella</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida d'arròs integral</p> <p>Truita de carbassó i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre s/lactosa</p>
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
<p>Espaguetis al pesto (formatge s/lactosa o s/formatge)</p> <p>Salmó al forn amb llit de ceba i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet casolà</p> <p>Remenat de formatge s/lactosa i s/formatge i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre s/lactosa</p>	<p>Bledes amb patata</p> <p>Empedrat de mongeta blanca i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Pèsols saltejats amb pastanaga i porro</p> <p>Pollastre al forn amb ceba caramel·litzada i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Verdura gratinada s/lactosa o s/formatge amb patata</p> <p>Cigrons amb ou dur i vinagreta de pebrots i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
<p>Verdura tricolor amb patata</p> <p>Ous durs amb tomàquet i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre s/lactosa</p>	<p>Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Amanida de llenties i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de mongeta blanca</p> <p>Estofat de gall dindi i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Arròs integral amb salsa de verdures de temporada</p> <p>Bacallà a la biscaïna i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de pasta^{1, 2} / Pasta integral amb tomàquet³</p> <p>Pizza¹ (formatge s/lactosa o s/formatge) / Aletes de pollastre² / Hamburguesa completa^{3, 4} (formatge s/lactosa o s/formatge)</p> <p>Gelat^{1, 3, 4} / Síndria²</p>

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'oferirà aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis. **El pa serà sense LACTOSA.**

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, i les pastes utilitzats en l'elaboració dels menús, poden ser de producció integrada o provenir de l'agricultura ecològica, buscant sempre la proximitat i circuit curt.

Els làctics sempre son ecològics i de proximitat.

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

Tots els plats servits en aquest menú seran sense LACTOSA.

És obligatori consultar sempre les etiquetes del proveïdor per assegurar que no conté LACTOSA o possibles traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense LACTOSA o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de LACTOSA.

1. Menú Flor de maig.
2. Menú 9 graons.
3. Menú Encants.
4. Menú Aldana.

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOURS 4	DIVENDRES 5
<p>Crema de llegums</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de pasta integral italiana</p> <p>Llenties saltejades amb verdures i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Col i patata saltada</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Gaspatxo amb crostons</p> <p>Mongeta amb all i julivert</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida d'arròs integral</p> <p>Truita de carbassó i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre</p>
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOURS 11	DIVENDRES 12
<p>Espaguetis al pesto</p> <p>Tofu al forn/planxa i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet casolà</p> <p>Remenat de formatge i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre</p>	<p>Bledes amb patata</p> <p>Empedrat de mongeta blanca i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Crema de carbassa</p> <p>Pèsols saltejats amb pastanaga i porro</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Verdura gratinada amb patata</p> <p>Cigrons amb ou dur i vinagreta de pebrots i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOURS 18	DIVENDRES 19
<p>Verdura tricolor amb patata</p> <p>Ous durs amb tomàquet i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre</p>	<p>Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Amanida de llenties i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Crema de verdures</p> <p>Amanida de mongeta blanca</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Arròs integral amb salsa de verdures de temporada</p> <p>Cigrons saltats amb daus de carbassa</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de pasta^{1, 2} / Pasta integral amb tomàquet³</p> <p>Pizza¹ (s/pernil dolç) / Hamburguesa de cigrons completa^{2, 3, 4}</p> <p>Gelat^{1, 3, 4} / Síndria²</p>

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'ofereix aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis.

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Les fruites, les verdures, els llegums, els cereals, i les pastes utilitzats en l'elaboració dels menús, poden ser de producció integrada o provenir de l'agricultura ecològica, buscant sempre la proximitat i circuit curt.

Els làctics sempre són ecològics i de proximitat.

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

Cal consultar les etiquetes dels productes per assegurar que no contenen carn i peix ni traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense carn ni peix o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de carn i peix.

1. Menú Flor de maig.

2. Menú 9 graons.

3. Menú Encants.

4. Menú Aldana.

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOURS 4	DIVENDRES 5
<p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Lluç al forn amb salsa verda i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de pasta integral italiana</p> <p>Llenties saltejades amb verdures i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de cigrons</p> <p>Rostit de pollastre i verdures i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Gaspaxo amb crostons</p> <p>Fricandó de vedella</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida d'arròs integral</p> <p>Truita de carbassó i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre</p>
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOURS 11	DIVENDRES 12
<p>Espaguetis al pesto</p> <p>Salmó al forn amb llit de ceba i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet casolà</p> <p>Remenat de formatge i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre</p>	<p>Bledes amb patata</p> <p>Empedrat de mongeta blanca i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Pèsols saltejats amb pastanaga i porro</p> <p>Pollastre al forn amb ceba caramel·litzada i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Verdura gratinada amb patata</p> <p>Cigrons amb ou dur i vinagreta de pebrots i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOURS 18	DIVENDRES 19
<p>Verdura tricolor amb patata</p> <p>Ous durs amb tomàquet i amanida variada</p> <p>logurt natural ecològic sense sucre</p>	<p>Macarrons integrals a la napolitana</p> <p>Amanida de llenties i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de mongeta blanca</p> <p>Estofat de pollastre i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Arròs integral amb salsa de verdures de temporada</p> <p>Bacallà a la biscaïna i amanida variada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p>	<p>Amanida de pasta^{1, 2} / Pasta integral amb tomàquet³</p> <p>Pizza¹ (s/pernil dolç) / Aletes de pollastre² / Hamburguesa completa^{3, 4}</p> <p>Gelat^{1, 3, 4} / Síndria²</p>

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'ofereix aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, i les pastes utilitzats en l'elaboració dels menús, poden ser de producció integrada o provenir de l'agricultura ecològica, buscant sempre la proximitat i circuit curt.

Els làctics sempre són ecològics i de proximitat.

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir. S'utilitza oli d'oliva i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

Les carns presents al menú tenen certificat halal.

Tots els plats servits en aquest menú seran sense PORC

És obligatori consultar sempre les etiquetes del proveïdor per assegurar que no conté PORC o possibles traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense PORC o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de PORC.

1. Menú Flor de maig.

2. Menú 9 graons.

3. Menú Encants.

4. Menú Aldana.