

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTIU	Amanida d'arròs Remenat de formatge s/lactosa o s/formatge i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre s/lactosa	Amanida de lleties Cap de llom estofat amb patates Fruita ecològica de temporada	Espaguetis a la napolitana Bacallà al forn amb verdures i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Patata gratinada al forn s/lactosa o s/gratinar Mongeta saltejada amb all i julivert Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Verdura i patata al vapor Truita de tonyina i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre s/lactosa	Macarrons integrals al pesto s/lactosa o s/formatge Cigrons amb ceba caramel·litzada i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb tomàquet casolà Peix fresc s/m i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Vichysoise de porro s/lactosa o s/crema de llet Hamburguesa de pollastre s/lactosa o pollastre al forn/planxa amb patata al forn Fruita ecològica de temporada	Hummus s/lactosa amb pastanaga Pastís gratinat s/lactosa o s/gratinar de patata i verdures de temporada o patata i verdures de temporada al forn i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Pèsols saltejats Truita de carbassó Fruita ecològica de temporada	Amanida d'espíral a la italiana Lleties saltejades amb verdures de temporada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb salsa de verdures Lluç en salsa verda i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre s/lactosa	Sopa de lletres Llibrets de gall dindi i formatge s/lactosa o s/formatge i amanida variada Maduixes	Amanida russa (maionesa s/lactosa) Cigrons amb all i pebre vermell saltejats i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
Macarrons amb salsa de formatge s/lactosa o amb oli d'oliva Lleties amb tomàquet i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Verdura tricolor Salmó al forn amb llit de ceba i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Amanida de mongeta blanca Pollastre al forn amb salsa casolana s/lactosa o s/salsa logurt natural ecològic sense sucre s/lactosa	Arròs a la cubana Estofat de sèpia i amanida variada Fruita ecològica de temporada	

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 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.

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.

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTIU	Amanida d'arròs Remenat de formatge i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Bròquil amb carbassó bullit Amanida de lleties Fruita ecològica de temporada	Espaguetis a la napolitana Tofu al forn/planxa i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Patata gratinada al forn Mongeta saltejada amb all i julivert Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Verdura i patata al vapor Truita a la francesa i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Macarrons integrals al pesto Cigrons amb ceba caramel·litzada i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb tomàquet casolà Lleties saltades amb verdures Fruita ecològica de temporada	Vichysoisse de porro Empedrat de mongeta blanca, ceba i tomàquet Fruita ecològica de temporada	Hummus amb pastanaga Pastís gratinat de patata i verdures de temporada i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Pèsols saltejats Truita de carbassó Fruita ecològica de temporada	Amanida d'espitals a la italiana Lleties saltejades amb verdures de temporada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb salsa de verdures Tofu al forn/planxa i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Sopa de lletres Mongeta blanca saltada amb verdures Maduixes	Amanida russa (s/tonyina) Cigrons amb all i pebre vermell saltejats i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
Macarrons amb salsa de formatge Lleties amb tomàquet i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Verdura tricolor Pèsols amb pastanaga i ceba confitada Fruita ecològica de temporada	Crema de verdures Amanida de mongeta blanca logurt natural ecològic sense sucre	Arròs a la cubana Cigrons saltats amb daus de patata i carbassa Fruita ecològica de temporada	

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'ofereirà 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 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.

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.

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTIU	Amanida d'arròs Remenat de formatge i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Amanida de lleties Cap de llom estofat amb patates Fruita ecològica de temporada	Espaguetis s/gluten a la napolitana Bacallà al forn amb verdures i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Patata gratinada al forn Mongeta saltejada amb all i julivert Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Verdura i patata al vapor Truita de tonyina i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Macarrons integrals s/gluten al pesto Cigrons amb ceba caramel·litzada i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb tomàquet casolà Peix fresc s/m s/gluten o peix al forn/planxa i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Vichysoisse de porro Hamburguesa de pollastre s/gluten o pollastre al forn/planxa amb patata al forn Fruita ecològica de temporada	Hummus s/gluten amb pastanaga Pastís gratinat de patata i verdures de temporada s/gluten o patata i verdures de temporada gratinades al forn i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Pèsols saltejats Truita de carbassó Fruita ecològica de temporada	Amanida d'espirls s/gluten a la italiana Lleties saltejades amb verdures de temporada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb salsa de verdures Lluç en salsa verda i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Sopa de lletres s/gluten Llibrets de gall dindi i formatge s/gluten o gall dindi al forn/planxa i amanida variada Maduixes	Amanida russa Cigrons amb all i pebre vermell saltejats i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
Macarrons s/gluten amb salsa de formatge Lleties amb tomàquet i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Verdura tricolor Salmó al forn amb llit de ceba i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Amanida de mongeta blanca Pollastre al forn amb salsa casolana s/gluten o s/salsa logurt natural ecològic sense sucre	Arròs a la cubana Estofat de sèpia i amanida variada Fruita ecològica de temporada	

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.

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTIU	Amanida d'arròs Remenat de formatge i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Amanida de lleties Pollastre estofat amb patates Fruita ecològica de temporada	Espaguetis a la napolitana Bacallà al forn amb verdures i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Patata gratinada al forn Mongeta saltejada amb all i julivert Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Verdura i patata al vapor Trita de tonyina i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Macarrons integrals al pesto Cigrons amb ceba caramel·litzada i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb tomàquet casolà Peix fresc s/m i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Vichysoisse de porro Hamburguesa de pollastre o pollastre al forn/planxa amb patata al forn Fruita ecològica de temporada	Hummus amb pastanaga Pastís gratinat de patata i verdures de temporada i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Pèsols saltejats Trita de carbassó Fruita ecològica de temporada	Amanida d'espitals a la italiana Lleties saltejades amb verdures de temporada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb salsa de verdures Lluç en salsa verda i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Sopa de lletres Llibrets de pollastre i formatge o pollastre al forn/planxa i amanida variada Maduixes	Amanida russa Cigrons amb all i pebre vermell saltejats i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
Macarrons amb salsa de formatge Lleties amb tomàquet i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Verdura tricolor Salmó al forn amb llit de ceba i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Amanida de mongeta blanca Pollastre al forn amb salsa casolana logurt natural ecològic sense sucre	Arròs a la cubana Estofat de sèpia i amanida variada Fruita ecològica de temporada	

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

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.

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOURS 9	DIVENDRES 10
FESTIU	Amanida d'arròs Cigrons saltats amb verdures i daus de patata logurt vegetal	Bròquil amb carbassó bullit Amanida de lleties Fruita ecològica de temporada	Espaguetis s/ou a la napolitana Tofu al forn/planxa i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Patata al forn s/gratinar Mongeta saltejada amb all i julivert Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOURS 16	DIVENDRES 17
Verdura i patata al vapor Hamburguesa de llegums i amanida variada logurt vegetal	Macarrons integrals s/ou al pesto s/formatge Cigrons amb ceba caramel·litzada i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb tomàquet casolà Lleties saltades amb verdures Fruita ecològica de temporada	Vichysoise de porro s/crema de llet Empedrat de mongeta blanca, ceba i tomàquet Fruita ecològica de temporada	Hummus amb pastanaga Pastís de patata i verdures de temporada s/gratinar, s/beixamel i s/ou i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOURS 23	DIVENDRES 24
Wok de verdures Pèsols saltejats Fruita ecològica de temporada	Amanida d'espitals s/ou a la italiana Lleties saltejades amb verdures de temporada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb salsa de verdures s/làctics Tofu al forn/planxa i amanida variada logurt vegetal	Sopa de lletres s/ou Mongeta blanca saltada amb verdures Maduixes	Amanida russa (s/tonyina) Cigrons amb all i pebre vermell saltejats i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOURS 30	
Macarrons s/ou amb oli d'oliva Lleties amb tomàquet i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Verdura tricolor Pèsols amb pastanaga i ceba confitada Fruita ecològica de temporada	Crema de verdures Amanida de mongeta blanca logurt vegetal	Arròs a la cubana s/ou Cigrons saltats amb daus de patata i carbassa Fruita ecològica de temporada	

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. 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, 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 derivats vegetals com begudes o iogurts han de ser de: soja, coco, avena, etc. 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.

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTIU	Amanida d'arròs Peix al forn/planxa i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Amanida de lleties Cap de llom estofat amb patates Fruita ecològica de temporada	Espaguetis s/ou a la napolitana Bacallà al forn amb verdures i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Patata gratinada al forn Mongeta saltejada amb all i julivert Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Verdura i patata al vapor Gall dindi al forn/planxa i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Macarrons integrals s/ou al pesto Cigrons amb ceba caramel·litzada i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb tomàquet casolà Peix fresc s/m s/ou o peix al forn/planxa i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Vichysoisse de porro Hamburguesa de pollastre amb patata al forn Fruita ecològica de temporada	Hummus amb pastanaga Pastís gratinat de patata i verdures de temporada s/ou o patata i verdures de temporada gratinades al forn i amanida avariada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Pèsols saltejats Peix al forn/planxa Fruita ecològica de temporada	Amanida d'espitals s/ou a la italiana Lleties saltejades amb verdures de temporada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb salsa de verdures Lluç en salsa verda i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Sopa de lletres s/ou Llibrets de gall dindi i formatge s/ou o gall dindi al forn/planxa i amanida variada Maduixes	Amanida russa (s/maionesa) Cigrons amb all i pebre vermell saltejats i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
Macarrons s/ou amb salsa de formatge s/ou o amb oli d'oliva Lleties amb tomàquet i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Verdura tricolor Salmó al forn amb llit de ceba i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Amanida de mongeta blanca Pollastre al forn amb salsa casolana s/ou o s/salsa logurt natural ecològic sense sucre	Arròs a la cubana s/ou Estofat de sèpia i amanida variada Fruita ecològica de temporada	

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.