

Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10
Crema de carbassó amb crostons de pa Macarrons amb salsa bolonyesa <i>Fruita del temps</i>	Cigrons amb verdures triturades Trita de patates amb amanida de tomàquets <i>Fruita del temps</i>	Pèsols estofats amb patata Croquetes de peix (casolanes) amb amanida d'enciam <i>Fruita del temps</i>	Mongetes blanques saltejades amb bledes Rodó de gall d'indi amb pastanaga al forn <i>Fruita del temps</i>	Arròs a la cubana Peix amb pastanaga al forn <i>iogurt natural</i>
Triturat verdura + pollastre	Triturat verdura + peix	Triturat de verdures + gall d'indi	Triturat de verdures + vedella	Triturat verdures + pollastre
Entrepà de pa integral de York / Got de llet natural (125 ml)	iogurt natural amb cereals	Entrepà de pa integral de gall d'indi / Got de llet natural (125 ml)	Entrepà de formatge	Plàtan / bastonets de pa
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
Mongeta verda amb patata Bacallà amb samfaina <i>Fruita del temps</i>	Sopa de pasta amb estrelletes Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciam <i>Fruita del temps</i>	Purè de patata al pomodoro Llom al forn en el seu suc amb xampinyons <i>iogurt natural</i>	Llenties a la jardineria Trita a la francesa amb enciam <i>Fruita del temps</i>	Crema de pastanaga amb crostons de pa Arròs amb verdures <i>Fruita del temps</i>
Triturat verdura + pollastre	Triturat verdura + peix	Triturat de verdures + gall d'indi	Triturat de verdures + vedella	Triturat de verdures + pollastre
iogurt natural amb cereals	Entrepà de pa integral de York / Got de llet natural (125 ml)	Plàtan / bastonets de pa	Entrepà de formatge	Entrepà de pa integral de gall d'indi / Got de llet natural (125 ml)
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
Espirals amb verdures Cuixeta de pollastre amb mongeta verda <i>Fruita del temps</i>	Crema de carbassa amb crostons de pa Cigrons amb tomàquet i patata <i>iogurt natural</i>	Pèsols estofats Canalons de vedella casolans amb beixamel <i>Fruita del temps</i>	Crema de brocoli amb crostons de pa Peix amb arròs <i>Fruita del temps</i>	Llenties estofades Trita de patates amb tomàquets <i>Fruita del temps</i>
Triturat verdura + pollastre	Triturat de verdures + peix	Triturat de verdures + gall d'indi	Triturat de verdures + vedella	Triturat verdures + pollastre
Entrepà de pa integral de tonyina / got de llet natural (125 ml)	Plàtan / bastonets de pa	Entrepà de pa integral de gall d'indi / Got de llet natural (125 ml)	Torrades de pa amb formatge	iogurt natural amb cereals
Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	Divendres 31
Mongeta verda i patata al vapor Pollastre estil pizza <i>Fruita del temps</i>	Crema de verdures amb crostons de pa Mandonquilles amb tomàquet <i>Fruita del temps</i>	Pasta integral amb samfaina triturada Lluç amb verdures <i>iogurt natural</i>	Crema de pastanaga amb crostons de pa Paella de verdures i pollastre <i>Fruita del temps</i>	Coliflor amb beixamel Trita francesa amb amanida <i>Fruita del temps</i>
Triturat verdura + pollastre	Triturat de verdures + peix	Triturat de verdures + gall d'indi	Triturat de verdures + vedella	Triturat verdures + pollastre
Entrepà de pa integral de York / Got de llet natural (125 ml)	Torrades de pa amb formatge	Plàtan / bastonets de pa	iogurt natural amb cereals	Pa amb xocolata / Got de llet natural (125 ml)

INFORMACIÓ IMPORTANT



La temperatura de sortida és en els plats calents superior a 80°, i en els plats freds inferior a 3°.



Menú revisat i validat per nutricionista col·legiada



Les matèries primeres són de proximitat. Les postres lactis són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.



L'empresa es reserva el dret de canviar qualsevol plat del menú, per un altre similar, en cas de necessitat.



Per celíacs prepararem pasta o pa sense gluten, sempre que sigui possible, o plat substituït.

Menú triturats: base de verdures de mongeta verda, pastanaga, pèsols i col + proteïna que correspongui.

Fruita del temps: mandarina, poma, plàtan, pera, taronja i raim. S'aniran combinant setmanalment.