

### S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis a la napolitana</li> <li>· Carn magra arrebossada i amanida d'enciams i poma</li> <li>· logurt</li> </ul>	<p><b>13</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carbassó amb crostonets</li> <li>· Fricandó de vedella amb pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p><b>14</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Empredrat de cigrons amb tonyina, tomàquet i olives</li> <li>· Magra a la planxa i amanida d'enciams i pipes de girasol torrades</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p><b>15</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida d'arròs, pernil dolç, tomàquet, pastanaga i olives</li> <li>· Lluç al forn amb ceba i patata</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p><b>16</b></p> <p><b>F E S T A</b></p>
<p><b>19</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida de pasta amb olives, tomàquet i tonyina</li> <li>· Peix a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p><b>20</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de peix amb arròs</li> <li>· Hamburguesa de vedella s/ou amb patates xips</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p><b>21</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida de lleties amb enciam, pernil dolç, tomàquet i olives</li> <li>· Seità estofat amb pastanaga i tomàquet</li> <li>· logurt</li> </ul>	<p><b>22</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida russa s/ou amb maionesa s/ou</li> <li>· Maires arrebossades i amanida d'enciams i germinats</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p><b>23</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Mongeta tendra i patata</li> <li>· Pollastre al curri amb poma</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
<p><b>26</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs integral a la cassola amb verdures</li> <li>· Llom de porc a la planxa i amanida d'enciams i cogombre</li> <li>· logurt</li> </ul>	<p><b>27</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carbassa i porros</li> <li>· Lassanya de carns gratinada amb beixamel</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p><b>28</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i una mica de tomàquet</li> <li>· Bacallà al forn amb ceba i tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p><b>29</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Cigrons guisats amb ceba i patata</li> <li>· Pollastre a la planxa i amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· logurt</li> </ul>	<p><b>30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Trinxat de bleda, pastanaga i patata</li> <li>· Estofat de gall dindi amb cous cous</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre, Xavi i Àlex, apartir d'ingredients frescos, ecològics de proximitat i de temporada

Les amanides es fan amb enciams variats i altres ingredients segons temporada: cogombre, tomàquet, olives, pastanaga, remolatxa, pipes de girasol, sèsam torrat, llavors de lli i germinats.

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas Framis i Gabor Smit (AEDN: 2303)