

S/PEIX

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

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)