

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Bon Nadal i Felic, any 2018!

1
Trinxat de verdures de tardor
Peix de mercat amb guarnició



4	5	6	7	8
Espagueti a la bolonyesa Truita de patates amb amanida d'enciams i olives	Arròs amb costelló Llibrets amb amanida d'enciams i nap	FESTA	FESTA	FESTA
11	12	13	14	15
Macarrons a la napolitana Truita de formatge amb amanida i llavors	Verdures de tardor Escalopa de pollastre al forn amb patates	Arròs amb tomàquet Croquetes de xampinyons amb amanida d'enciams i nap	Sopa de peix Rosbif amb puré de moniato	Guisat de mongetes Peix de mercat amb guarnició
18	19	20	21	22
Estofat de llenties Truita de calçots amb amanida d'enciams i sèsam	Arròs amb verdures Botifarra amb amanida d'enciams i olives	Crema de porros Lasanya de carn	ELECCIONS	Escudella de Nadal Pollastre rostit amb prunes
25	26	27	28	29
VACANCES DE NADAL				

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Bon Nadal i Felic, any 2018!

1
Trinxat de verdures de tardor
Proteïna vegetal amb guarnició



4	5	6	7	8
<p>Espagueti a la napolitana</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida d'enciams i olives</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Seità amb amanida d'enciams i nap</p>	FESTA	FESTA	FESTA
11	12	13	14	15
<p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Truita de formatge amb amanida i llavors</p>	<p>Verdures de tardor</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb patates</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Croquetes de xampinyons amb amanida d'enciams i nap</p>	<p>Sopa de verdures</p> <hr/> <p>Seità amb puré de moniato</p>	<p>Guisat de mongetes</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb guarnició</p>
18	19	20	21	22
<p>Estofat de lleties</p> <hr/> <p>Truita de calçots amb amanida d'enciams i sèsam</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Seità amb amanida d'enciams i olives</p>	<p>Crema de porros</p> <hr/> <p>Lasanya de proteïna vegetal</p>	ELECCIONS	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
25	26	27	28	29
VACANCES DE NADAL				

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Bon Nadal i Felicitat any 2018!

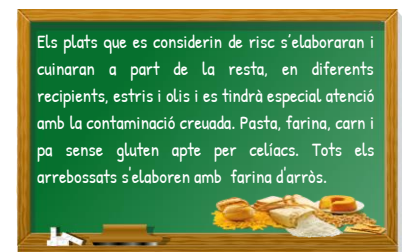
				1 Trinxat de verdures de tardor Peix de mercat amb guarnició
4 Espagueti s/gluten a la bolonyesa Truita de patates amb amanida d'enciams i olives	5 Arròs amb costelló Llibrets amb amanida d'enciams i nap	6 FESTA	7 FESTA	8 FESTA
11 Macarrons s/gluten a la napolitana Truita de formatge amb amanida i llavors	12 Verdures de tardor Escalopa de pollastre al forn amb patates	13 Arròs amb tomàquet Croquetes de xampinyons amb amanida d'enciams i nap	14 Sopa de peix Rosbif amb puré de moniato	15 Guisat de mongetes Peix de mercat amb guarnició
18 Estofat de llenties Truita de calçots amb amanida d'enciams i sèsam	19 Arròs amb verdures Botifarra amb amanida d'enciams i olives	20 Crema de porros Lasanya s/gluten de carn	21 ELECCIONS	22 Escudella s/gluten de Nadal Pollastre rostit amb prunes
25	26	27	28	29
VACANCES DE NADAL				



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat. Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada. Pasta, farina, carn i pa sense gluten apte per celiacs. Tots els arrebossats s'elaboren amb farina d'arròs.

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Bon Nadal i Felicitat any 2018!

				1 Trinxat de verdures de tardor Peix de mercat amb guarnició
4 Espagueti a la bolonyesa s/lactosa Truita de patates amb amanida d'enciams i olives	5 Arròs amb costelló Llom amb amanida d'enciams i nap	6 FESTA	7 FESTA	8 FESTA
11 Macarrons a la napolitana Truita de pastanaga amb amanida i llavors	12 Verdures de tardor Escalopa de pollastre al forn amb patates	13 Arròs amb tomàquet Croquetes de xampinyons amb amanida d'enciams i nap	14 Sopa de peix Rosbif amb puré de moniato	15 Guisat de mongetes Peix de mercat amb guarnició
18 Estofat de lleties Truita de calçots amb amanida d'enciams i sèsam	19 Arròs amb verdures Botifarra amb amanida d'enciams i olives	20 Crema de porros Lasanya de carn s/lactosa	21 ELECCIONS	22 Escudella de Nadal Pollastre rostit amb prunes
25	26	27	28	29
VACANCES DE NADAL				

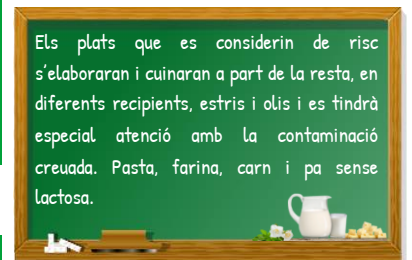


Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Bon Nadal i Felicitat any 2018!

				1
				Trinxat de verdures de tardor Peix de mercat amb guarnició
4	5	6	7	8
Espagueti a la bolonyesa Peix al forn amb amanida d'enciams i olives	Arròs amb costelló Llibrets amb amanida d'enciams i nap	FESTA	FESTA	FESTA
11	12	13	14	15
Macarrons a la napolitana Peix al forn amb amanida i llavors	Verdures de tardor Escalopa de pollastre al forn amb patates	Arròs amb tomàquet Croquetes de xampinyons amb amanida d'enciams i nap	Sopa de peix Rosbif amb puré de moniato	Guisat de mongetes Peix de mercat amb guarnició
18	19	20	21	22
Estofat de lleties Peix al forn amb amanida d'enciams i sèsam	Arròs amb verdures Botifarra amb amanida d'enciams i olives	Crema de porros Lasanya de carn	ELECCIONS	Escudella de Nadal Pollastre rostit amb prunes
25	26	27	28	29
VACANCES DE NADAL				



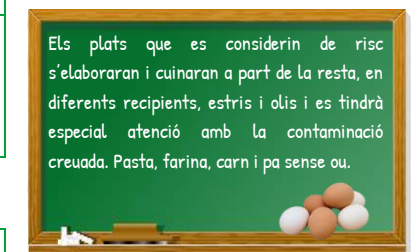
Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada. Pasta, farina, carn i pa sense ou.

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Bon Nadal i Felicitat any 2018!

1
Trinxat de verdures de tardor
Peix de mercat amb guarnició



4	5	6	7	8
<p>Espagueti a la napolitana</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida d'enciams i olives</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Seità amb amanida d'enciams i nap</p>	FESTA	FESTA	FESTA
11	12	13	14	15
<p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Truita de formatge amb amanida i llavors</p>	<p>Verdures de tardor</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb patates</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Croquetes de xampinyons amb amanida d'enciams i nap</p>	<p>Sopa de peix</p> <hr/> <p>Seità amb puré de moniato</p>	<p>Guisat de mongetes</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb guarnició</p>
18	19	20	21	22
<p>Estofat de lleties</p> <hr/> <p>Truita de calçots amb amanida d'enciams i sèsam</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Seità amb amanida d'enciams i olives</p>	<p>Crema de porros</p> <hr/> <p>Lasanya de proteïna vegetal</p>	ELECCIONS	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
25	26	27	28	29
VACANCES DE NADAL				

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Bon Nadal i Felic any 2018!

				1
				Trinxat de verdures de tardor
				Pollastre amb guarnició
4	5	6	7	8
Espagueti a la bolonyesa <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams i olives	Arròs amb costelló <hr/> Llibrets amb amanida d'enciams i nap	FESTA	FESTA	FESTA
11	12	13	14	15
Macarrons a la napolitana <hr/> Truita de formatge amb amanida i llavors	Verdures de tardor <hr/> Escalopa de pollastre al forn amb patates	Arròs amb tomàquet <hr/> Croquetes de xampinyons amb amanida d'enciams i nap	Sopa de verdures <hr/> Rosbif amb puré de moniato	Guisat de mongetes <hr/> Gall dindi amb guarnició
18	19	20	21	22
Estofat de lleties <hr/> Truita de calçots amb amanida d'enciams i sèsam	Arròs amb verdures <hr/> Botifarra amb amanida d'enciams i olives	Crema de porros <hr/> Lasanya de carn	ELECCIONS	Escudella de Nadal <hr/> Pollastre rostit amb prunes
25	26	27	28	29
VACANCES DE NADAL				



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	iogurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Bon Nadal i Felicitat any 2018!

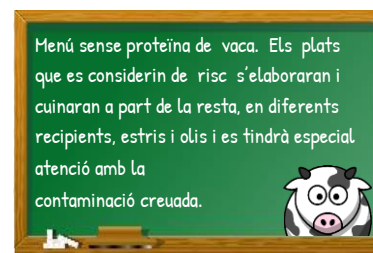
1	2	3	4	5
Trinxat de verdures de tardor				
Peix de mercat amb guarnició				
4	5	6	7	8
Espagueti a la bolonyesa de porc	Arròs amb costelló			
Truita de patates amb amanida d'enciams i olives	Llibrets amb amanida d'enciams i nap	FESTA	FESTA	FESTA
11	12	13	14	15
Macarrons a la napolitana	Verdures de tardor	Arròs amb tomàquet	Sopa de peix	Guisat de mongetes
Truita de pastanaga amb amanida i llavors	Escalopa de pollastre al forn amb patates	Croquetes de xampinyons amb amanida d'enciams i nap	Pollastre amb puré de moniato	Peix de mercat amb guarnició
18	19	20	21	22
Estofat de lleties	Arròs amb verdures	Crema de porros		Escudella de Nadal
Truita de calçots amb amanida d'enciams i sèsam	Botifarra amb amanida d'enciams i olives	Lasanya de carn de porc	ELECCIONS	Pollastre rostit amb prunes
25	26	27	28	29
VACANCES DE NADAL				



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat. Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------