

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

1	2	3	4	5
VACANCES DE NADAL				
8	9	10	11	12
Macarrons a la napolitana ----- Truita de formatge amb patates xips	Crema de carbassa i pastanaga ----- Calamars a l'andalusa amb amanida d'enciams i nap	Sopa de verdures amb arròs ----- Pernilets al forn amb amanida d'enciams i olives	Estofat de cigrons amb espinacs ----- Salsitxes al forn amb amanida d'enciams i llavors	Arròs a la cassola de verdures ----- Peix de mercat amb guarnició
15	16	17	18	19
Espaguetis amb salsa de tomàquet i pastanaga ----- Truita de calçots amb amanida d'enciams amb llavors	Sopa de ceba ----- Rosbif amb puré de moniato	Arròs amb verdures ----- Botifarra al forn amb amanida d'enciams i pipes de carbassa	Trinxat de verdures d'hivern ----- Estofat de gall d'indi	Mongetes estofades ----- Peix de mercat amb guarnició
22	23	24	25	26
Arròs amb xampinyons ----- Cap de llom rostit amb verdures	Verdures d'hivern ----- Fricandó amb cus cus	Escudella (sopa) ----- Carn d'olla (col, cigrons i pilota)	Estofat de lleties ----- Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors	Espirals al pesto d'espinacs ----- Peix de mercat amb guarnició
29	30	31		
Macarrons a la napolitana ----- Truita d'espinacs amb amanida d'enciams amb sèsam	Verdures d'hivern ----- Salsitxes de pollastre rostides i samfaina	Sopa de peix ----- Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams i olives		



Feliç 2018

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

1	2	3	4	5
VACANCES DE NADAL				
8	9	10	11	12
Macarrons a la napolitana <hr/> Truita de formatge amb patates xips	Crema de carbassa i pastanaga <hr/> Proteïna vegetal amb amanida d'enciams i nap	Sopa de verdures amb arròs <hr/> Seità amb amanida d'enciams i olives	Estofat de cigrons amb espinacs <hr/> Salsitxes vegetals al forn amb amanida d'enciams i llavors	Arròs a la cassola de verdures <hr/> Proteïna vegetal amb guarnició
15	16	17	18	19
Espaguetis amb salsa de tomàquet i pastanaga <hr/> Truita de calçots amb amanida d'enciams amb llavors	Sopa de ceba <hr/> Proteïna vegetal amb puré de moniato	Arròs amb verdures <hr/> Seità amb amanida d'enciams i pipes de carbassa	Trinxat de verdures d'hivern <hr/> Nuggets vegetals amb amanida d'enciams	Mongetes estofades <hr/> Proteïna vegetal amb guarnició
22	23	24	25	26
Arròs amb xampinyons <hr/> Seità amb verdures	Verdures d'hivern <hr/> Fricandó de proteïna vegetal amb cus cus	Escudella vegetal (sopa) <hr/> Col i cigrons	Estofat de lleties <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors	Espirals al pesto d'espinacs <hr/> Proteïna vegetal amb guarnició
29	30	31		
Macarrons a la napolitana <hr/> Truita d'espinacs amb amanida d'enciams amb sèsam	Verdures d'hivern <hr/> Salsitxes vegetals amb samfaina	Sopa vegetal <hr/> Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciams i olives		



Feliç 2018

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

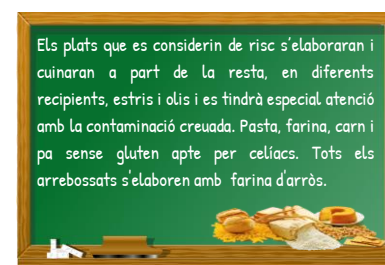
1	2	3	4	5
VACANCES DE NADAL				
8	9	10	11	12
Macarrons s/gluten a la napolitana	Crema de carbassa i pastanaga	Sopa de verdures amb arròs	Estofat de cigrons amb espinacs	Arròs a la cassola de verdures
Truita de formatge amb patates xips	Calamars a l'andalusa amb amanida d'enciams i nap	Pernilets al forn amb amanida d'enciams i olives	Salsitxes al forn amb amanida d'enciams i llavors	Peix de mercat amb guarnició
15	16	17	18	19
Espaguetis s/gluten amb salsa de tomàquet i pastanaga	Sopa de ceba	Arròs amb verdures	Trinxat de verdures d'hivern	Mongetes estofades
Truita de calçots amb amanida d'enciams amb llavors	Rosbif amb puré de moniato	Botifarra al forn amb amanida d'enciams i pipes de carbassa	Estofat de gall d'indi	Peix de mercat amb guarnició
22	23	24	25	26
Arròs amb xampinyons	Verdures d'hivern	Escudella s/gluten (sopa)	Estofat de lleties	Espirals s/gluten al pesto d'espinacs
Cap de llom rostit amb verdures	Fricandó amb cus cus	Carn d'olla (col, cigrons i pilota)	Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors	Peix de mercat amb guarnició
29	30	31		
Macarrons s/gluten a la napolitana	Verdures d'hivern	Sopa de peix s/gluten		
Truita d'espinacs amb amanida d'enciams amb sèsam	Salsitxes de pollastre rostides i samfaina	Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams i olives		



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

1	2	3	4	5
VACANCES DE NADAL				
8	9	10	11	12
Macarrons a la napolitana <hr/> Truita amb patates xips	Crema de carbassa i pastanaga <hr/> Calamars a l'andalusa amb amanida d'enciams i nap	Sopa de verdures amb arròs <hr/> Pernilets al forn amb amanida d'enciams i olives	Estofat de cigrons amb espinacs <hr/> Salsitxes al forn amb amanida d'enciams i llavors	Arròs a la cassola de verdures <hr/> Peix de mercat amb guarnició
15	16	17	18	19
Espaguetis amb salsa de tomàquet i pastanaga <hr/> Truita de calçots amb amanida d'enciams amb llavors	Sopa de ceba <hr/> Rosbif amb puré de moniato	Arròs amb verdures <hr/> Botifarra al forn amb amanida d'enciams i pipes de carbassa	Trinxat de verdures d'hivern <hr/> Estofat de gall d'indi	Mongetes estofades <hr/> Peix de mercat amb guarnició
22	23	24	25	26
Arròs amb xampinyons <hr/> Cap de llom rostit amb verdures	Verdures d'hivern <hr/> Fricandó amb cus cus	Escudella (sopa) <hr/> Carn d'olla (col, cigrons i pilota)	Estofat de lleties <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors	Espirals al pesto d'espinacs <hr/> Peix de mercat amb guarnició
29	30	31		
Macarrons a la napolitana <hr/> Truita d'espinacs amb amanida d'enciams amb sèsam	Verdures d'hivern <hr/> Salsitxes de pollastre rostides i samfaina	Sopa de peix <hr/> Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams i olives		



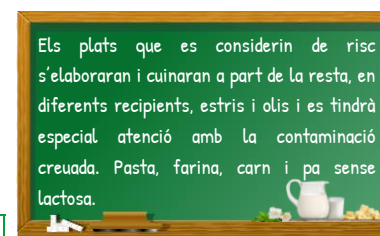
Feliç 2018

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	llogurt s/lactosa amb sucre	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

1	2	3	4	5
VACANCES DE NADAL				
8	9	10	11	12
Macarrons a la napolitana ----- Peix al forn amb patates xips	Crema de carbassa i pastanaga ----- Calamars a l'andalusa amb amanida d'enciams i nap	Sopa de verdures amb arròs ----- Pernilets al forn amb amanida d'enciams i olives	Estofat de cigrons amb espinacs ----- Salsitxes al forn amb amanida d'enciams i llavors	Arròs a la cassola de verdures ----- Peix de mercat amb guarnició
15	16	17	18	19
Espaguetis amb salsa de tomàquet i pastanaga ----- Peix al forn amb amanida d'enciams amb llavors	Sopa de ceba ----- Rosbif amb puré de moniato	Arròs amb verdures ----- Botifarra al forn amb amanida d'enciams i pipes de carbassa	Trinxat de verdures d'hivern ----- Estofat de gall d'indi	Mongetes estofades ----- Peix de mercat amb guarnició
22	23	24	25	26
Arròs amb xampinyons ----- Cap de llom rostit amb verdures	Verdures d'hivern ----- Fricandó amb cus cus	Escudella (sopa) ----- Carn d'olla (col, cigrons i pilota)	Estofat de lleties ----- Peix al forn amb amanida d'enciams i llavors	Espirals al pesto d'espínacs ----- Peix de mercat amb guarnició
29	30	31		
Macarrons a la napolitana ----- Peix al forn amb amanida d'enciams amb sèsam	Verdures d'hivern ----- Salsitxes de pollastre rostides i samfaina	Sopa de peix ----- Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams i olives		



Feliç 2018

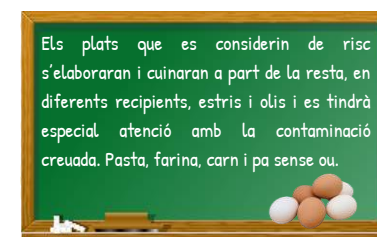
Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

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	llogurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	------------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

1	2	3	4	5
VACANCES DE NADAL				
8	9	10	11	12
Macarrons a la napolitana <hr/> Truita de formatge amb patates xips	Crema de carbassa i pastanaga <hr/> Calamars a l'andalusa amb amanida d'enciams i nap	Sopa de verdures amb arròs <hr/> Seità amb amanida d'enciams i olives	Estofat de cigrons amb espinacs <hr/> Salsitxes vegetals al forn amb amanida d'enciams i llavors	Arròs a la cassola de verdures <hr/> Peix de mercat amb guarnició
15	16	17	18	19
Espaguetis amb salsa de tomàquet i pastanaga <hr/> Truita de calçots amb amanida d'enciams amb llavors	Sopa de ceba <hr/> Proteïna vegetal amb puré de moniato	Arròs amb verdures <hr/> Seità amb amanida d'enciams i pipes de carbassa	Trinxat de verdures d'hivern <hr/> Nuggets vegetals amb amanida d'enciams	Mongetes estofades <hr/> Peix de mercat amb guarnició
22	23	24	25	26
Arròs amb xampinyons <hr/> Seità amb verdures	Verdures d'hivern <hr/> Fricandó de proteïna vegetal amb cus cus	Escudella vegetal (sopa) <hr/> Col i cigrons	Estofat de lleties <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors	Espirals al pesto d'espinacs <hr/> Peix de mercat amb guarnició
29	30	31		
Macarrons a la napolitana <hr/> Truita d'espinacs amb amanida d'enciams amb sèsam	Verdures d'hivern <hr/> Salsitxes vegetals amb samfaina	Sopa de peix <hr/> Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciams i olives		



Feliç 2018

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	loqurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

1	2	3	4	5
VACANCES DE NADAL				
8	9	10	11	12
<u>Macarrons a la napolitana</u> Truita de formatge amb patates xips	<u>Crema de carbassa i pastanaga</u> Pollastre amb amanida d'enciams i nap	<u>Sopa de verdures amb arròs</u> <u>Pernilets al forn amb amanida d'enciams i olives</u>	<u>Estofat de cigrons amb espinacs</u> <u>Salsitxes al forn amb amanida d'enciams i llavors</u>	<u>Arròs a la cassola de verdures</u> Gall dindi amb guarnició
15	16	17	18	19
<u>Espaguetis amb salsa de tomàquet i pastanaga</u> <u>Truita de calçots amb amanida d'enciams amb llavors</u>	<u>Sopa de ceba</u> <u>Rosbif amb puré de moniato</u>	<u>Arròs amb verdures</u> <u>Botifarra al forn amb amanida d'enciams i pipes de carbassa</u>	<u>Trinxat de verdures d'hivern</u> <u>Estofat de gall d'indi</u>	<u>Mongetes estofades</u> <u>Pollastre amb guarnició</u>
22	23	24	25	26
<u>Arròs amb xampinyons</u> <u>Cap de llom rostit amb verdures</u>	<u>Verdures d'hivern</u> <u>Fricandó amb cus cus</u>	<u>Escudella (sopa)</u> <u>Carn d'olla (col, cigrons i pilota)</u>	<u>Estofat de lleties</u> <u>Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors</u>	<u>Espirals al pesto d'espinacs</u> <u>Gall dindi amb guarnició</u>
29	30	31		
<u>Macarrons a la napolitana</u> <u>Truita d'espinacs amb amanida d'enciams amb sèsam</u>	<u>Verdures d'hivern</u> <u>Salsitxes de pollastre rostides i samfaina</u>	<u>Sopa de vegetal</u> <u>Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams i olives</u>		



Feliç 2018

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

1	2	3	4	5
VACANCES DE NADAL				
8	9	10	11	12
Macarrons a la napolitana ----- Truita amb patates xips	Crema de carbassa i pastanaga ----- Calamars a l'andalusa amb amanida d'enciams i nap	Sopa de verdures amb arròs ----- Pernilets al forn amb amanida d'enciams i olives	Estofat de cigrons amb espinacs ----- Salsitxes al forn amb amanida d'enciams i llavors	Arròs a la cassola de verdures ----- Peix de mercat amb guarnició
15	16	17	18	19
Espaguetis amb salsa de tomàquet i pastanaga ----- Truita de calçots amb amanida d'enciams amb llavors	Sopa de ceba ----- Pollastre amb puré de moniato	Arròs amb verdures ----- Botifarra al forn amb amanida d'enciams i pipes de carbassa	Trinxat de verdures d'hivern ----- Estofat de gall d'indi	Mongetes estofades ----- Peix de mercat amb guarnició
22	23	24	25	26
Arròs amb xampinyons ----- Cap de llom rostit amb verdures	Verdures d'hivern ----- Fricandó de porc amb cus cus	Escudella (sopa) ----- Col i cigrons	Estofat de lleties ----- Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors	Espirals al pesto d'espinacs ----- Peix de mercat amb guarnició
29	30	31		
Macarrons a la napolitana ----- Truita d'espinacs amb amanida d'enciams amb sèsam	Verdures d'hivern ----- Salsitxes de pollastre rostides i samfaina	Sopa de peix ----- Hamburguesa de porc amb amanida d'enciams i olives		

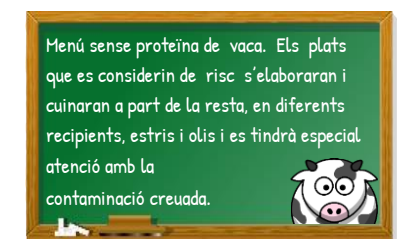


Feliç 2018

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	llogurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	------------------------	------------------	------------------	------------------