

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	1	2	3	4
	<b>FESTA</b>	Espaguetis a la napolitana <hr/> Truita de formatge amb patates xips	Crema de carbassa escalivada amb sèsam torrat <hr/> Botifarra al forn amb xampinyons	Estofat de lleties <hr/> Calamars a l'andalusa amanida d'enciams amb nap
7	8	9	10	11
Amanida de pasta <hr/> Truita de ceba caramel·litzada	Verdura de primavera amb patata <hr/> Cap de llom al forn amb salsa de poma amb amanida d'enciams i olives	Arròs integral amb verdures <hr/> Pollastre al forn amb tomàquet, ceba i patata panadera	Amanida d'enciams tomàquet i cogombre <hr/> Guisat de mongetes i calamar i botifarra negra	Sopa de pollastre <hr/> Peix de mercat amb guarnició
14	15	16	17	18
Espirals amb pesto d'espínacs <hr/> Costelles de porc i patates al forn amb salsa de mostassa i pastanaga saltejada	Crema de verdures de primavera amb crostonets <hr/> Hamburguesa amb amanida d'enciams amb llavors	Arròs tres delícies <hr/> Estofat gall dindi	Empedrat de cigrons <hr/> Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i pastanaga	Quiche de ceba, formatge i tomàquet <hr/> Peix de mercat amb guarnició
21	22	23	24	25
<b>FESTA</b>	Tallarins a la napolitana <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga	Verdura de primavera amb patata <hr/> Fingers de pollastre amb ceba i nap caramel·litzat	Sopa de verdures <hr/> Lasanya de carn	Crema de porro <hr/> Rossejat de fideus amb peix i marisc
28	29	30	31	
Amanida de tomàquet i cogombre <hr/> Estofat de lleties amb arròs	Crema de verdures de primavera amb crostonets <hr/> Llom arrebossat amb amanida d'enciams i nap	Sopa de peix amb pasta <hr/> Mandonguilles a la jardineria amb patates	Macarrons integrals a la siciliana <hr/> Truita de pastanaga amb xampinyons	

*Mmm... que bones!*



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 peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

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
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	1	2	3	4
	<b>FESTA</b>	Espaguetis a la napolitana <hr/> Truita de formatge amb patates xips	Crema de carbassa escalivada amb sèsam torrat <hr/> Salsitxes vegetals al forn amb xampinyons	Estofat de lleties <hr/> Proteïna vegetal amb amanida d'enciams amb nap
7	Amanida de pasta <hr/> Truita de ceba caramel·litzada	Verdura de primavera amb patata <hr/> Proteïna vegetal amb salsa de poma amb amanida d'enciams i olives	Arròs integral amb verdures <hr/> Seità amb tomàquet, ceba i patata panadera	Amanida d'enciams tomàquet i cogombre <hr/> Guisat de mongetes amb verdures
14	Espirals amb pesto d'espinacs <hr/> Proteïna vegetal i patates al forn amb salsa de mostassa i pastanaga saltejada	Crema de verdures de primavera amb crostonets <hr/> Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciams amb llavors	Arròs tres delícies (truita, pastanaga i mongeta) <hr/> Estofat de proteïna vegetal	Empedrat de cigrons <hr/> Truita d'espinacs amb amanida d'enciams i pastanaga
21	<b>FESTA</b>	Tallarins a la napolitana <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga	Verdura de primavera amb patata <hr/> Nuggets vegetals amb ceba i nap caramel·litzat	Sopa de verdures <hr/> Lasanya vegetal
28	Amanida de tomàquet i cogombre <hr/> Estofat de lleties amb arròs	Crema de verdures de primavera amb crostonets <hr/> Proteïna vegetal amb amanida d'enciams i nap	Sopa de verdures amb pasta <hr/> Mandonguilles de proteïna vegetal a la jardineria amb patates	Macarrons integrals a la siciliana <hr/> Truita de pastanaga amb xampinyons

*Mmm... que bones!*



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

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
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dimarts Dimecres Dijous Divendres

	1	2	3	4
	FESTA	Espaguetis s/gluten a la napolitana	Crema de carbassa escalivada amb sèsam torrat	Estofat de lleties
		Truita de formatge amb patates xips	Botifarra s/gluten al forn amb xampinyons	Calamars a l'andalusa s/gluten amanida d'enciams amb nap
7	8	9	10	11
Amanida de pasta s/gluten	Verdura de primavera amb patata	Arròs integral amb verdures	Amanida d'enciams tomàquet i cogombre	Sopa de pollastre s/gluten
Truita de ceba caramel·litzada	Cap de llom al forn amb salsa de poma amb amanida d'enciams i olives	Pollastre al forn amb tomàquet, ceba i patata panadera	Guisat de mongetes i calamar i botifarra negra	Peix de mercat amb guarnició
14	15	16	17	18
Espirals s/gluten amb pesto d'espínacs	Crema de verdures de primavera amb crostonets s/gluten	Arròs tres delícies	Empedrat de cigrons	Coca s/gluten de ceba, formatge i tomàquet
Costelles de porc i patates al forn amb salsa de mostassa i pastanaga saltejada	Hamburguesa s/gluten amb amanida d'enciams amb llavors	Estofat gall dindi	Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i pastanaga	Peix de mercat amb guarnició
21	22	23	24	25
FESTA	Tallarins s/gluten la napolitana	Verdura de primavera amb patata	Sopa de verdures	Crema de porro
	Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga	Fingers de pollastre s/gluten amb ceba i nap caramel·litzat	Lasanya s/gluten de carn	Rossejat de fideus s/gluten amb peix i marisc
28	29	30	31	
Amanida de tomàquet i cogombre	Crema de verdures de primavera amb crostonets s/gluten	Sopa de peix amb pasta s/gluten	Macarrons integrals s/gluten a la siciliana	
Estofat de lleties amb arròs	Llom arrebossat s/gluten amb amanida d'enciams i nap	Mandonguilles s/gluten a la jardineria amb patates	Truita de pastanaga amb xampinyons	

Mmm... que bones!

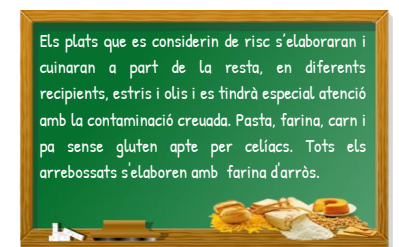


Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

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
	1 <b>FESTA</b>	2 Espaguetis a la napolitana Truita de verdura amb patates xips	3 Crema de carbassa escalivada amb sèsam torrat Botifarra s/lactosa al forn amb xampinyons	4 Estofat de lleties Calamars a l'andalusa amanida d'enciams amb nap
7 Amanida de pasta Truita de ceba caramelitzada	8 Verdura de primavera amb patata Cap de llom al forn amb salsa de poma amb amanida d'enciams i olives	9 Arròs integral amb verdures Pollastre al forn amb tomàquet, ceba i patata panadera	10 Amanida d'enciams tomàquet i cogombre Guisat de mongetes i calamar i botifarra negra	11 Sopa de pollastre Peix de mercat amb guarnició
14 Espirals s/lactosa amb pesto d'espínacs Costelles de porc i patates al forn amb salsa de mostassa i pastanaga saltejada	15 Crema de verdures de primavera amb crostonets Hamburguesa s/lactosa amb amanida d'enciams amb llavors	16 Arròs tres delícies Estofat gall dindi	17 Empedrat de cigrons Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i pastanaga	18 Coca de ceba i tomàquet s/lactosa Peix de mercat amb guarnició
21 <b>FESTA</b>	22 Tallarins a la napolitana Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga	23 Verdura de primavera amb patata Fingers de pollastre amb ceba i nap caramelitzat	24 Sopa de verdures Lasanya de carn s/lactosa	25 Crema de porro Rossejat de fideus amb peix i marisc
28 Amanida de tomàquet i cogombre Estofat de lleties amb arròs	29 Crema de verdures de primavera amb crostonets Llom arrebossat amb amanida d'enciams i nap	30 Sopa de peix amb pasta Mandonguilles s/lactosa a la jardineria amb patates	31 Macarrons integrals a la siciliana s/lactosa Truita de pastanaga amb xampinyons	

*Mmm... que bones!*



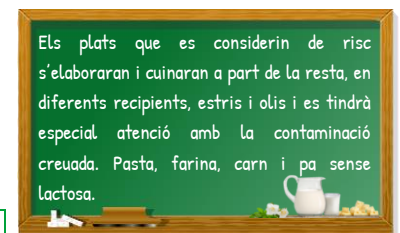
Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

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

	1	2	3	4
	<b>FESTA</b>	Espaguetis a la napolitana <hr/> Peix al forn amb patates xips	Crema de carbassa escalivada amb sèsam torrat <hr/> Botifarra s/ou al forn amb xampinyons	Estofat de lleties <hr/> Calamars a l'andalusa amanida d'enciams amb nap
7	Amanida de pasta s/ou <hr/> Peix al forn amb guarnició	Verdura de primavera amb patata <hr/> Cap de llom al forn amb salsa de poma amb amanida d'enciams i olives	Arròs integral amb verdures <hr/> Pollastre al forn amb tomàquet, ceba i patata panadera	Amanida d'enciams tomàquet i cogombre <hr/> Guisat de mongetes i calamar i botifarra negra
14	Espirals amb pesto d'espínacs <hr/> Costelles de porc i patates al forn amb salsa de mostassa i pastanaga saltejada	Crema de verdures de primavera amb crostonets <hr/> Hamburguesa s/ou amb amanida d'enciams amb llavors	Arròs tres delícies s/ou <hr/> Estofat gall dindi	Empedrat de cigrons s/ou <hr/> Peix al forn amb amanida d'enciams i pastanaga
21	<b>FESTA</b>	Tallarins a la napolitana <hr/> Peix al forn amb amanida d'enciams i pastanaga	Verdura de primavera amb patata <hr/> Fingers de pollastre amb ceba i nap caramel·litzat	Sopa de verdures <hr/> Lasanya de carn
28	Amanida de tomàquet i cogombre <hr/> Estofat de lleties amb arròs	Crema de verdures de primavera amb crostonets <hr/> Llom arrebossat s/ou amb amanida d'enciams i nap	Sopa de peix amb pasta <hr/> Mandonguilles s/ou a la jardineria amb patates	Macarrons integrals a la siciliana <hr/> Peix al forn amb xampinyons

*Mmm... que bones!*



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

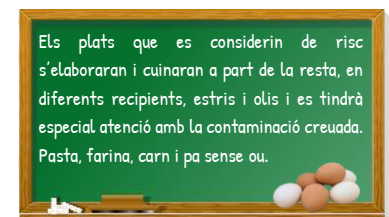
El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

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
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	1	2	3	4
	<b>FESTA</b>	Espaguetis a la napolitana <hr/> Truita de formatge amb patates xips	Crema de carbassa escalivada amb sèsam torrat <hr/> Salsitxes vegetals al forn amb xampinyons	Estofat de lleties <hr/> Calamars a l'andalusa amanida d'enciams amb nap
7	8	9	10	11
Amanida de pasta <hr/> Truita de ceba caramel·litzada	Verdura de primavera amb patata <hr/> Proteïna vegetal amb salsa de poma amb amanida d'enciams i olives	Arròs integral amb verdures <hr/> Seità amb tomàquet, ceba i patata panadera	Amanida d'enciams tomàquet i cogombre <hr/> Guisat de mongetes amb verdures	Sopa de verdura <hr/> Peix de mercat amb guarnició
14	15	16	17	18
Espirals amb pesto d'espínacs <hr/> Proteïna vegetal i patates al forn amb salsa de mostassa i pastanaga saltejada	Crema de verdures de primavera amb crostonets <hr/> Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciams amb llavors	Arròs tres delícies <hr/> Estofat de proteïna vegetal	Empedrat de cigrons <hr/> Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i pastanaga	Quiche de ceba, formatge i tomàquet <hr/> Peix de mercat amb guarnició
21	22	23	24	25
<b>FESTA</b>	Tallarins a la napolitana <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga	Verdura de primavera amb patata <hr/> Nuggets vegetals amb ceba i nap caramel·litzat	Sopa de verdures <hr/> Lasanya de verdures	Crema de porro <hr/> Rossejat de fideus amb peix i marisc
28	29	30	31	
Amanida de tomàquet i cogombre <hr/> Estofat de lleties amb arròs	Crema de verdures de primavera amb crostonets <hr/> Proteïna vegetal amb amanida d'enciams i nap	Sopa de peix amb pasta <hr/> Mandonguilles de proteïna vegetal a la jardinera amb patates	Macarrons integrals a la siciliana <hr/> Truita de pastanaga amb xampinyons	

*Mmm... que bones!*



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

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
------------------	------------------------	------------------	------------------	------------------



Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	1	2	3	4
	<b>FESTA</b>	Espaguetis a la napolitana <hr/> Truita de formatge amb patates xips	Crema de carbassa escalivada amb sèsam torrat <hr/> Botifarra al forn amb xampinyons	Estofat de lleties <hr/> Pollastre amanida d'enciams amb nap
7	8	9	10	11
Amanida de pasta <hr/> Truita de ceba caramel·litzada	Verdura de primavera amb patata <hr/> Cap de llom al forn amb salsa de poma amb amanida d'enciams i olives	Arròs integral amb verdures <hr/> Pollastre al forn amb tomàquet, ceba i patata panadera	Amanida d'enciams tomàquet i cogombre <hr/> Guisat de mongetes i calamar i botifarra negra	Sopa de pollastre <hr/> Gall dindi amb guarnició
14	15	16	17	18
Espirals amb pesto d'espínacs <hr/> Costelles de porc i patates al forn amb salsa de mostassa i pastanaga saltejada	Crema de verdures de primavera amb crostonets <hr/> Hamburguesa amb amanida d'enciams amb llavors	Arròs tres delícies <hr/> Estofat gall dindi	Empedrat de cigrons <hr/> Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i pastanaga	Quiche de ceba, formatge i tomàquet <hr/> Pollastre amb guarnició
21	22	23	24	25
<b>FESTA</b>	Tallarins a la napolitana <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga	Verdura de primavera amb patata <hr/> Fingers de pollastre amb ceba i nap caramel·litzat	Sopa de verdures <hr/> Lasanya de carn	Crema de porro <hr/> Rossejat de fideus amb verdures
28	29	30	31	
Amanida de tomàquet i cogombre <hr/> Estofat de lleties amb arròs	Crema de verdures de primavera amb crostonets <hr/> Llom arrebossat amb amanida d'enciams i nap	Sopa de verdures amb pasta <hr/> Mandonguilles a la jardineria amb patates	Macarrons integrals a la siciliana <hr/> Truita de pastanaga amb xampinyons	

*Mmm... que bones!*



Tots els àpats s'acompanyen amb pa.

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
	<b>FESTA</b>	Espaguetis a la napolitana <hr/> Truita de verdura amb patates xips	Crema de carbassa escalivada amb sèsam torrat <hr/> Botifarra al forn amb xampinyons	Estofat de lleties <hr/> Calamars a l'andalusa amanida d'enciams amb nap
7	8	9	10	11
Amanida de pasta <hr/> Truita de ceba caramel·litzada	Verdura de primavera amb patata <hr/> Cap de llom al forn amb salsa de poma amb amanida d'enciams i olives	Arròs integral amb verdures <hr/> Pollastre al forn amb tomàquet, ceba i patata panadera	Amanida d'enciams tomàquet i cogombre <hr/> Guisat de mongetes i calamar i botifarra negra	Sopa de pollastre <hr/> Peix de mercat amb guarnició
14	15	16	17	18
Espirals amb pesto d'espínacs s/lactosa <hr/> Costelles de porc i patates al forn amb salsa de mostassa i pastanaga saltejada	Crema de verdures de primavera amb crostonets <hr/> Hamburguesa de porc amb amanida d'enciams amb llavors	Arròs tres delícies <hr/> Estofat gall dindi	Empedrat de cigrons <hr/> Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i pastanaga	Quiche de ceba i tomàquet <hr/> Peix de mercat amb guarnició
21	22	23	24	25
<b>FESTA</b>	Tallarins a la napolitana <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga	Verdura de primavera amb patata <hr/> Fingers de pollastre amb ceba i nap caramel·litzat	Sopa de verdures <hr/> Lasanya de carn s/lactosa	Crema de porro <hr/> Rossejat de fideus amb peix i marisc
28	29	30	31	
Amanida de tomàquet i cogombre <hr/> Estofat de lleties amb arròs	Crema de verdures de primavera amb crostonets <hr/> Llom arrebossat amb amanida d'enciams i nap	Sopa de peix amb pasta <hr/> Mandonguilles de porc a la jardineria amb patates	Macarrons integrals a la siciliana s/lactosa <hr/> Truita de pastanaga amb xampinyons	

*Mmm... que bones!*



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

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

Menú sense proteïna de vaca. 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.

POSTRES

Fruita del temps	logurt s/lactosa amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	---------------------------------	------------------	------------------	------------------