

DILLUNS

DIMARTS

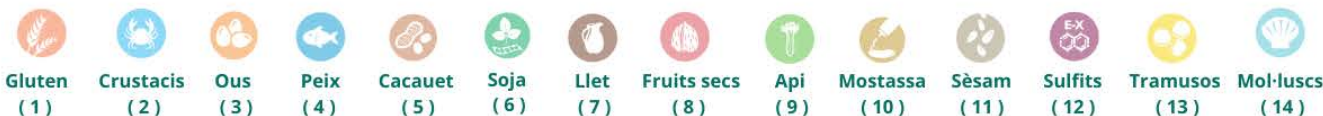
DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">FESTA</p>	<p>1P FUSSILIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) (1, 7, T3, T6, T10) </p> <p>2P CROQUETES GOURMETS DE CARN D'OLLA (1, 7, 14, T2, T3, T4, T6, T8, T9, T10, T11)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES</p> <p>PO IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL (7) </p> <p style="text-align: right;">3</p>	<p>1P ARRÒS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) (1, 7, T3, T6, T10) </p> <p>2P CROQUETES GOURMETS DE CARN D'OLLA (1, 7, 14, T2, T3, T4, T6, T8, T9, T10, T11)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES</p> <p>PO IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL (7) </p> <p style="text-align: right;">4</p>	<p>1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES </p> <p>2P TRUITA DE PATATES (3)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">5</p>	<p>1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">6</p>	<p>1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols)</p> <p>2P LLUÇ AMB SALSÀ VERDA (api, porros, all i julivert) (1, 2, 4, 9, 14, T4)</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">7</p>
	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL </p> <p>2P (soja ECO texturitzada) (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, T6, T10)</p> <p>PO IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL (7) </p> <p style="text-align: right;">10</p>	<p>1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES</p> <p>2P BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) (2, 4, 14)</p> <p>GU EDAMAMES BULLITS (6)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">11</p>	<p>1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba)</p> <p>2P POLLASTRE A LES FINES HERBES (9)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">12</p>	<p>1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB PISTONS (1, 9, T6, T10) </p> <p>2P DAUS DE VEDELLA ESTOFATS (1)</p> <p>GU XAMPINYONS PORTOBELLO SALTEJATS AMB OLI D'OLIVA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">13</p>	<p>1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) </p> <p>2P REMENAT D'OU AMB PATATES I PERNIL SALAT (3)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">14</p>
	<p>1P FIDEUÀ DE VERDURES (1, 9) </p> <p>2P LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) (1, 4)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">17</p>	<p>1P MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA (carbassó, pastanaga i mongeta verda)</p> <p>2P ESTOFAT DE GALL DINDI</p> <p>GU CUSCÚS SALTEJAT (1) </p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">18</p>	<p>1P ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà)</p> <p>2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA (3)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">19</p>	<p>1P VICHYSOISE (crema de llet, porros i patates) (7)</p> <p>2P PIZZA CASOLANA DE PERNIL (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) (1, 7)</p> <p>GU AMANIDA</p> <p>PO IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL (7) </p> <p style="text-align: right;">20</p>	<p>1P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots) </p> <p>2P POLLASTRE A L'ALLET</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">21</p>
	<p>1P PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES</p> <p>2P MANDONGUILLES MIXTES (porc i vedella) AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (6, 12)</p> <p>GU PASTANAGA BULLIDA</p> <p>PO IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL (7) </p> <p style="text-align: right;">24</p>	<p>1P PAELLA MARINERA (rap i gambetes) (2, 4, 9, 12, 14, T4)</p> <p>2P FINGERS DE POLLASTRE ARREBOSSATS AMB PANKO (1, 3, 6, 10) I AMANIDA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">25</p>	<p>1P MACARRONS A LA CARBONARA (crema de llet i bacó) (1, 7, T6, T10) </p> <p>2P TRUITA DE CARBASSÓ, PATATA I CEBA (3)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">26</p>	<p>1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata)</p> <p>2P GALL DINDI AMB SALSÀ DE XAMPINYONS</p> <p>GU CUSCÚS SALTEJAT (1)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">27</p>	<p>1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES </p> <p>2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT (4)</p> <p>GU TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">28</p>
	<p>AMANIDA DE FUSSILIS (tomàquet, olives verdes, tonyina, blat de moro i orenga) </p> <p>(1, 4, T6, T10)</p> <p>2P TRUITA DE PATATA I PERNIL CUIT (3)</p> <p>GU AMANIDA DE BROT VERDS AMB TOMÀQUETS CHERRYS I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">31</p>				

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT002342)

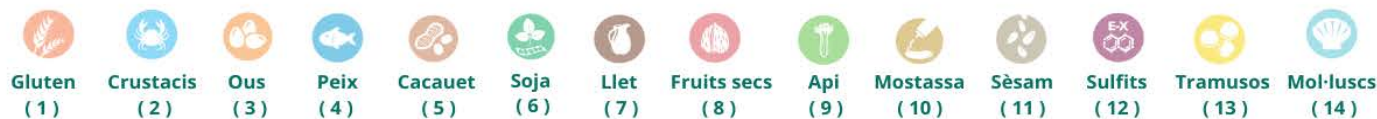


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
FESTA	1P FUSSILIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) (1, T6, T10) 2P HUMMUS CASOLÀ DE LLEGUM AMB DIPS DE VERDURES GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES PO POSTRE DE SOJA (6)	1P VERDURA DEL Tmps SALTEJADA AMB BOLETS 2P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES 2P TOFU AL FORN (ceba i tomàquet natural) (1, 6) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE LLEGUM I HORTALISSES 2P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols) GU TOMÀQUET AMANIT PO POSTRE DE SOJA (6)
3	4	5	6	7
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL (soja ECO texturitzada) (1, 2, 4, 5, 6, T7, T8, 9, 10, 11, 13, 14, T6, T10) PO POSTRE DE SOJA (6)	1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES 2P HAMBURGUESA VEGETAL A LA PLANXA (1, 6) GU EDAMAMES BULLITS (6) PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P TOFU A LES FINES HERBES (1, 6) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ DE VERDURES AMB PISTONS (1, 9, T6, T10) 2P SEITAN ESTOFATS (1, 6) GU XAMPINYONS PORTOBELLO SALTEJATS AMB OLI D'OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell) 2P AMANIDA COMPLETA AMB TOFU I FRUITS SECS (1, 6, 8, T5) GU PO POSTRE DE SOJA (6)
10	11	12	13	14
1P CREMA DE LLEGUM I HORTALISSES 2P FIDEUÀ DE VERDURES (1, 9) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO POSTRE DE SOJA (6)	1P MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA (carbassó, pastanaga i mongeta verda) 2P ESTOFAT DE SEIAN (1, 6) GU CUSCÚS SALTEJAT (1) PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P SALSITXES VEGANES A LA PLANXA (1, 6) GU AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE PORROS vegana 2P PIZZA CASOLANA VEGANA AMB soja ECO texturitzada) 1, 2, 5, 6, T7, T8, 9, 10, T6, T10) GU AMANIDA PO POSTRE DE SOJA (6)	1P VERDURA DEL TEMPS 2P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS
17	18	19	20	21
1P PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES 2P MANDONGUILLES DE CIGRÓ AMB SALSA DE TOMÀQUET (1, 6) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE LLEGUMS 2P PAELLA DE VERDURES PO POSTRE DE SOJA (6)	1P MACARRONS AMB HERBES AROMÀTIQUES (1, T6, T10) 2P HUMMUS CASOLÀ AMB DIPS DE VERDURES (11) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 2P TOFU AMB SALSA DE XAMPINYONS (1, 6) GU CUSCÚS SALTEJAT (1) PO FRUITA DEL TEMPS	1P VERDURA DEL TEMPS 2P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES GU TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES PO POSTRE DE SOJA (6)
24	25	26	27	28
1P AMANIDA DE FUSSILIS (tomàquet, olives verdes, blat de moro i orenga) (1, T6, T10) 2P HAMBURGUESA VEGETAL A LA PLANXA (1, 6) GU AMANIDA DE BROTS VERDS AMB TOMÀQUETS CHERRYS I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS				
31				

- Gluten** (1)
- Crustacis** (2)
- Ous** (3)
- Peix** (4)
- Cacauet** (5)
- Soja** (6)
- Llet** (7)
- Fruits secs** (8)
- Api** (9)
- Mostassa** (10)
- Sèsam** (11)
- Sulfits** (12)
- Tramusos** (13)
- Mol·luscs** (14)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
FESTA	1P FUSSILIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) (1, 7, T3, T6, T10) 2P CROQUETES D'ESPINACS (1, 7, 14, T2, T3, T4, T6, T8, T9, T10, T11) GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES PO IOGURT (7)	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES 2P TRUITA DE PATATES (3) GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES 2P TOFU AL FORN (ceba i tomàquet natural) (1, 6) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE LLEGUM I HORTALISSES 2P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS
3	4	5	6	7
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL (soja ECO texturitzada) (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, T6, T10) PO IOGURT (7)	1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES 2P HAMBURGUESA VEGETAL A LA PLANXA (1, 6) GU EDAMAMES BULLITS (6) PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P TOFU A LES FINES HERBES (1, 6) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ DE VERDURES AMB PISTONS (1, 9, T6, T10) 2P DAUS DE VEDELLA ESTOFATS (1) GU XAMPINYONS PORTOBELLO SALTEJATS AMB OLI D'OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P REMENAT D'OU AMB PATATES I (3) GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS
10	11	12	13	14
1P CREMA DE LLEGUM I HORTALISSES 2P FIDEUÀ DE VERDURES (1, 9) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA (carbassó, pastanaga i mongeta verda) 2P ESTOFAT DE SEIAN (1, 6) GU CUSCÚS SALTEJAT (1) PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA (3) GU AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PO FRUITA DEL TEMPS	1P VICHYSOISE (crema de llet, porros i patates) (7) 2P PIZZA CASOLANA VEGETARIANA (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) (1, 7) GU AMANIDA PO IOGURT (7)	1P VERDURA DEL TEMPS 2P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS
17	18	19	20	21
1P PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES 2P MANDONGUILLES DE CIGRÓ AMB SALSA DE TOMÀQUET (1, 6) GU PASTANAGA BULLIDA PO IOGURT (7)	1P PAELLA DE VERDURES FINGERS VEGETARIANS (1, 3, 6, T8) I AMANIDA PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS AMB CREMA DE LLET (1, 7, T6, T10) 2P TRUITA DE CARBASSÓ, PATATA I CEBA (3) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 2P TOFU AMB SALSA DE XAMPINYONS (1, 6) GU CUSCÚS SALTEJAT (1) PO FRUITA DEL TEMPS	1P VERDURA DEL TEMPS 2P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES GU TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES PO FRUITA DEL TEMPS
24	25	26	27	28
1P AMANIDA DE FUSSILIS (tomàquet, olives verdes, blat de moro i orenga) (1, T6, T10) 2P TRUITA DE PATATA (3) GU AMANIDA DE BROTS VERDS AMB TOMÀQUETS CHERRYS I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS				
31				

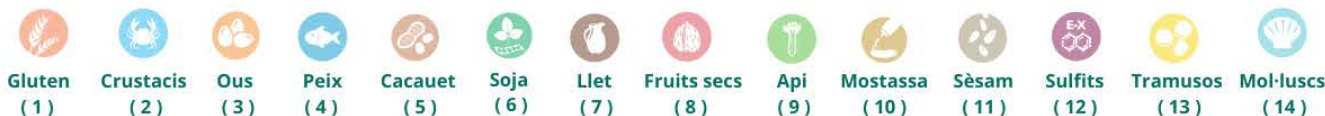
Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT002342)



Sistema de Gestión ISO 9001:2015
www.tuv.com ID: 910830469

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
FESTA	1P FUSSILIS sense gluten A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) (7, T3) 2P CROQUETES sense gluten (3, 7, 12) GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES PO IOGURT (7)	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES 2P TRUITA DE PATATES (3) GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda, xampinyons, pastanagues i pèsols) 2P LLUÇ AMB SALSÀ VERDA sense gluten (api, porros, all i julivert) (2, 4, 9, 14, T4) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS
3	4	5	6	7
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR ESPAGUETIS sense gluten A LA BOLONYESA VEGETALDE XAMPINYONS PO IOGURT (7)	1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES 2P BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) (2, 4, 14) GU EDAMAMES BULLITS (6) PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P POLLASTRE A LES FINES HERBES (9) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB PISTONS sense gluten (9) 2P DAUS DE VEDELLA ESTOFATS sense gluten GU XAMPINYONS PORTOBELLO SALTEJATS AMB OLI D'OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P REMENAT D'OU AMB PATATES I PERNIL SALAT (3) GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS
10	11	12	13	14
1P FIDEUÀ DE VERDURES sense gluten (9) 2P LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farinase gluten) (4) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA (carbassó, pastanaga i mongeta verda) 2P ESTOFAT DE GALL DINDI GU JARDINERA PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBÀ (3) GU AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PO FRUITA DEL TEMPS	1P VICHYSOISE (crema de llet, porros i patates) (7) 2P PIZZA CASOLANA DE PERNIL sense gluten (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) (7) GU AMANIDA PO IOGURT (7)	1P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls i pebrots) 2P POLLASTRE A L'ALLET GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS
17	18	19	20	21
1P PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES 2P MANDONGUILLES MIXTES (porc i vedella) AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (6, 12) GU PASTANAGA BULLIDA PO IOGURT (7)	1P PAELLA MARINERA (rap i gambetes) (2, 4, 9, 12, 14, T4) 2P FINGERS DE POLLASTRE ARREBOSSATS AMB PA sense gluten (3, 6, 10) I AMANIDA PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS sense gluten A LA CARBONARA (crema de llet i bacó) (7) 2P TRUITA DE CARBASSÓ, PATATA I CEBÀ (3) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 2P GALL DINDI AMB SALSÀ DE XAMPINYONS PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES 2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT (4) GU TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES PO FRUITA DEL TEMPS
24	25	26	27	28
AMANIDA DE FUSSILIS sense tomàquet 1P (tomàquet, olives verdes, tonyina, blat de moro i orenga) (4) 2P TRUITA DE PATATA I PERNIL CUIT (3) GU AMANIDA DE BROTS VERDS AMB TOMÀQUETS CHERRYS I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS				
31				












Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT002342)


















DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
FESTA	1P FUSSILIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) (1, T6, T10) 2P LLOM ARREBOSSAT (1, 3) GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES PO IOGURT SENSE LACTOSA	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES 2P TRUITA DE PATATES (3) GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols) 2P LLUÇ AMB SALSÀ VERDA (api, porros, all i julivert) (1, 2, 4, 9, 14, T4) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS
3	4	5	6	7
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL 2P DE XAMPINYONS (1, T6, T10) PO IOGURT SENSE LACTOSA	1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES 2P BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) (2, 4, 14) GU EDAMAMES BULLITS (6) PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P POLLASTRE A LES FINES HERBES (9) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB PISTONS (1, 9, T6, T10) 2P DAUS DE VEDELLA ESTOFATS (1) GU XAMPINYONS PORTOBELLO SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P REMENAT D'OU AMB PATATES I PERNIL SALAT (3) GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS
10	11	12	13	14
1P FIDEUÀ DE VERDURES (1, 9) 2P LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) (1, 4) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA (carbassó, pastanaga i mongeta verda) 2P ESTOFAT DE GALL DINDI GU CUSCÚS SALTEJAT (1) PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBÀ (3) GU AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE PORROS 2P PIZZA CASOLANA DE PERNIL sense lactosa (salsa de tomàquet, mlives) (1) GU AMANIDA PO IOGURT SENSE LACTOSA	1P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots) 2P POLLASTRE A L'ALLET GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS
17	18	19	20	21
1P PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES 2P MANDONGUILLES MIXTES (porc i vedella) AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (6, 12) GU PASTANAGA BULLIDA PO IOGURT sense lactosa	1P PAELLA MARINERA (rap i gambetes) (2, 4, 9, 12, 14, T4) 2P FINGERS DE POLLASTRE ARREBOSSATS AMB PANKO (1, 3, 6, 10) I AMANIDA PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS A LA CARBONARA (crema de llet i bacó) (1, T6, T10) 2P TRUITA DE CARBASSÓ, PATATA I CEBÀ (3) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 2P GALL DINDI AMB SALSÀ DE XAMPINYONS GU CUSCÚS SALTEJAT (1) PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES 2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT (4) GU TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES PO FRUITA DEL TEMPS
24	25	26	27	28
AMANIDA DE FUSSILIS (tomàquet, olives verdes, tonyina, blat de moro i orenga) (1, 4, T6, T10) 2P TRUITA DE PATATA I PERNIL CUIT (3) GU AMANIDA DE BROTS VERDS AMB TOMÀQUETS CHERRYS I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS				
31				

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT002342)

- Gluten**
(1)
- Crustacis**
(2)
- Ous**
(3)
- Peix**
(4)
- Cacauet**
(5)
- Soja**
(6)
- Llet**
(7)
- Fruits secs**
(8)
- Api**
(9)
- Mostassa**
(10)
- Sèsam**
(11)
- Sulfits**
(12)
- Tramosos**
(13)
- Mol·luscs**
(14)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
FESTA	1P FUSSILIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) (1,T6, T10)  2P LLOM ARREBOSSAT sense ou (1) GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES PO IOGURT (7)	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES  2P PEIX BLANC AL FORN (4) GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols) 2P LLUÇ AMB SALSÀ VERDA (api, porros, all i julivert) (1, 2, 4, 9, 14, T4) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS
3	4	5	6	7
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL  2P (soja ECO texturitzada) (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, T6, T10) PO IOGURT (7)	1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES 2P BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) (2, 4, 14) GU EDAMAMES BULLITS (6) PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P POLLASTRE A LES FINES HERBES (9) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB PISTONS (1, 9, T6, T10)  2P DAUS DE VEDELLA ESTOFATS (1) GU XAMPINYONS PORTOBELLO SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell)  2P GALL DINDI A LA PLANXA GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS
10	11	12	13	14
1P FIDEUÀ DE VERDURES (1, 9)  2P LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) (1, 4) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA (carbassó, pastanaga i mongeta verda) 2P ESTOFAT DE GALL DINDI GU CUSCÚS SALTEJAT (1)  PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P LOMO A LA PLANCHA GU AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PO FRUITA DEL TEMPS	1P VICHYSOISE (crema de llet, porros i patates) (7) 2P PIZZA CASOLANA DE PERNIL (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) (1, 7) GU AMANIDA PO IOGURT (7)	1P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots)  2P POLLASTRE A L'ALLET GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS
17	18	19	20	21
1P PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES 2P MANDONGUILLES MIXTES (porc i vedella) AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (6, 12) GU PASTANAGA BULLIDA PO IOGURT (7)	1P PAELLA MARINERA (rap i gambetes) (2, 4, 9, 12, 14, T4) 2P FINGERS DE POLLASTRE ARREBOSSATS AMB PANKO sense ou (1, 6, 10) I AMANIDA PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS A LA CARBONARA (crema de llet i bacó) (1, 7, T6, T10)  2P PEIX AL FORN (4) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 2P GALL DINDI AMB SALSÀ DE XAMPINYONS GU CUSCÚS SALTEJAT (1) PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES  2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT (4) GU TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES PO FRUITA DEL TEMPS
24	25	26	27	28
AMANIDA DE FUSSILIS (tomàquet, olives verdes, tonyina, blat de moro i orenga)  (1, 4, T6, T10) 2P POLLASTRE A LA PLANXA GU AMANIDA DE BROTS VERDS AMB TOMÀQUETS CHERRYS I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS				
31				

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
FESTA	1P FUSSILIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) (1, 7, T3, T6, T10)  2P CROQUETES DE BACALLÀ (1, 7, 14, T2, T3, T4, T6, T8, T9, T10, T11) GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES PO IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL (7) 	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES  2P TRUITA DE PATATES (3) GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols) 2P LLUÇ AMB SALSÀ VERDA (api, porros, all i julivert) (1, 2, 4, 9, 14, T4) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS
3	4	5	6	7
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL  2P (soja ECO texturitzada) (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, T6, T10) PO IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL (7) 	1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES 2P BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) (2, 4, 14) GU EDAMAMES BULLITS (6) PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P POLLASTRE A LES FINES HERBES (9) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB PISTONS (1, 9, T6, T10)  2P DAUS DE VEDELLA ESTOFATS (1) GU XAMPINYONS PORTOBELLO SALTEJATS AMB OLI D'OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell)  2P REMENAT D'OU AMB BOLETS (3) GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS
10	11	12	13	14
1P FIDEUÀ DE VERDURES (1, 9)  2P LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) (1, 4) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA (carbassó, pastanaga i mongeta verda) 2P ESTOFAT DE GALL DINDI GU CUSCÚS SALTEJAT (1)  PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBÀ (3) GU AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PO FRUITA DEL TEMPS	1P VICHYSOISE (crema de llet, porros i patates) (7) 2P PIZZA CASOLANA DE XAMPINYONS (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) (1, 7) GU AMANIDA PO IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL (7) 	1P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots)  2P POLLASTRE A L'ALLET GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS
17	18	19	20	21
1P PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES 2P MANDONGUILLES DE CIGRÓ AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (1, 6) GU PASTANAGA BULLIDA PO IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL (7) 	1P PAELLA MARINERA (rap i gambetes) (2, 4, 9, 12, 14, T4) 2P FINGERS DE POLLASTRE ARREBOSSATS AMB PANKO (1, 3, 6, 10) I AMANIDA PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS AMB CREMA DE LLET (1, 7, T6, T10)  2P TRUITA DE CARBASSÓ, PATATA I CEBÀ (3) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 2P GALL DINDI AMB SALSÀ DE XAMPINYONS GU CUSCÚS SALTEJAT (1) PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES  2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT (4) GU TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES PO FRUITA DEL TEMPS
24	25	26	27	28
1P AMANIDA DE FUSSILIS (tomàquet, olives verdes, tonyina, blat de moro i orenga)  (1, 4, T6, T10) 2P TRUITA DE PATATA (3) GU AMANIDA DE BROTS VERDS AMB TOMÀQUETS CHERRYS I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS				
31				

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

FESTA	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PASTANAGUES BABY</p> <p>2P BACALLÀ AMB PEBROTS DEL "PIQUILLO" (1, 2, 4, 14)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">3</p>	<p>1P LASSANYA DE VERDURES (1, 2, 3, 4, 6, 7, 14)</p> <p>2P PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">4</p>	<p>1P FIDEUS A LA CASSOLA AMB LLOM I SALSITXES (1, 12)</p> <p>2P CALAMARS FARCITS (14)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">5</p>	<p>1P FIDEUS A LA CASSOLA AMB LLOM I SALSITXES (1, 12)</p> <p>2P CALAMARS FARCITS (14)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">6</p>	<p>1P AMANIDA RUSSA amb maionesa opcional (3, 4, T3)</p> <p>2P LLOM A LES FINES HERBES (amb farigola, julivert i romaní)</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">7</p>
<p>1P ESPAGUETIS AL PESTO D'ESPINACS (1, 3, 5, 7, 8, T3, T6, T10)</p> <p>2P HAMBURGUESES DE POLLASTRE A LA PLANXA (12) I AMANIDA</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">10</p>	<p>1P TRINXAT DE LA CERDANYA (col i patata saltejades amb cansalada)</p> <p>2P LLOM A LES FINES HERBES (amb farigola, julivert i romaní)</p> <p>GU EDAMAMES BULLITS (6)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">11</p>	<p>1P ALBERGÍNIA A LA PARMESANA (7)</p> <p>2P TONYINA GUISADA (2, 4, 14, T4)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">12</p>	<p>1P PAELLA MARINERA (rap i gambetes) (2, 4, 9, 12, 14, T4)</p> <p>2P PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>GU XAMPINYONS PORTOBELLO SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">13</p>	<p>1P GRAELLA DE VERDURES</p> <p>2P LLOM ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) (1, 3, 10)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">14</p>	
<p>1P PÈSOLS SALTEJATS AMB PERNIL</p> <p>2P LLOM DE CANYA A LA PLANXA</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">17</p>	<p>1P ARRÒS CINC DELÍCIES (gall d'indi fumat, blat de moro, truita, pèsols i pastanaga) (3)</p> <p>2P BOTIFARRA A LA PLANXA (12)</p> <p>GU CUSCÚS SALTEJAT (1)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">18</p>	<p>1P COLIFLOR AMB PASTANAGUES BULLIDES</p> <p>2P POLLASTRE AL TXILIDRON</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">19</p>	<p>1P TABULÉ AMB MENTA, LLIMONA I VEGETALS (1, 9, 10, 12)</p> <p>2P GALL SANT PERE AL FORN (amb ceba i pastanaga) (4)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">20</p>	<p>1P CREMA DE CARBASSA (patata i porro)</p> <p>2P CANELONS DE CARN GRATINATS AMB BEIXAMEL (1, 3, 6, 7, T2, T3, T4, T8, T9, T10, T14)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">21</p>	
<p>1P FUSSILIS AMB SALSA DE PERA, CARBASSÓ I FORMATGE (1, 7, T6, T10)</p> <p>2P LLUÇ AMB SALSA VERDA (api, porros, all i julivert) (1, 2, 4, 9, 14, T4)</p> <p>GU PASTANAGA BULLIDA</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">24</p>	<p>1P AMANIDA DE PATATA (3, 4, T3)</p> <p>2P GALL D'INDI A LA PLANXA DE CANYA A LA PLANXA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">25</p>	<p>1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES</p> <p>2P FRICANDÓ DE VEDELLA</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">26</p>	<p>1P NOODLES SALTEJATS AMB VERDURETES (1, 6, T6, T10)</p> <p>2P BACALLÀ GRATINAT AMB ALLIOLI DE POMA (1, 2, 3, 4, 14)</p> <p>GU CUSCÚS SALTEJAT (1)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">27</p>	<p>1P MINESTRA DE VERDURES</p> <p>2P RODÓ DE LLOM AMB SALSA DEMI GLACE (9, 12)</p> <p>GU TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">28</p>	
<p>1P VICHYSOISE (crema de llet, porros i patates) (7)</p> <p>2P SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>GU AMANIDA DE BROTS VERDS AMB TOMÀQUETS CHERRYS I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">31</p>					



Gluten
(1)



Crustacis
(2)



Ous
(3)



Peix
(4)



Cacauet
(5)



Soja
(6)



Llet
(7)



Fruits secs
(8)



Api
(9)



Mostassa
(10)



Sèsam
(11)



Sulfits
(12)



Tramusos
(13)



Mol·luscs
(14)



Sistema de Gestión
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 910882948

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
FESTA	1P COQUETES DE BLAT DE MORO (11) PO FRUITA DEL TEMPS	1P IOGURT AMB BASTONETS DE PA (1, 6, 7, 11)	1P COQUETES DE BLAT DE MORO (11) PO FRUITA DEL TEMPS	1P PA AMB XOCOLATA (1, 3, 6, 7, 8, 11)
3	4	5	6	7
1P ENTREPÀ DE GALL DINDI (1, 3, 6, 7, 8, 11)	1P ENTREPÀ DE FORMATGE (1, 3, 6, 7, 8, 11)	1P IOGURT AMB BASTONETS DE PA (1, 6, 7, 11)	1P COQUETES DE BLAT DE MORO (11) PO FRUITA DEL TEMPS	1P PA AMB XOCOLATA (1, 3, 6, 7, 8, 11)
10	11	12	13	14
1P ENTREPÀ DE PERNIL CUIT (1, 3, 6, 7, 8, 11)	1P COQUETES DE BLAT DE MORO (11) PO FRUITA DEL TEMPS	1P IOGURT AMB BASTONETS DE PA (1, 6, 7, 11)	1P COQUETES DE BLAT DE MORO (11) PO FRUITA DEL TEMPS	1P PA AMB XOCOLATA (1, 3, 6, 7, 8, 11)
17	18	19	20	21
1P ENTREPÀ DE GALL DINDI (1, 3, 6, 7, 8, 11)	1P ENTREPÀ DE FORMATGE (1, 3, 6, 7, 8, 11)	1P IOGURT AMB BASTONETS DE PA (1, 6, 7, 11)	1P COQUETES DE BLAT DE MORO (11) PO FRUITA DEL TEMPS	1P PA AMB XOCOLATA (1, 3, 6, 7, 8, 11)
24	25	26	27	28
1P ENTREPÀ DE PERNIL CUIT (1, 3, 6, 7, 8, 11)				
31				

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT002342)

- 
Gluten
(1)
- 
Crustacis
(2)
- 
Ous
(3)
- 
Peix
(4)
- 
Cacauet
(5)
- 
Soja
(6)
- 
Llet
(7)
- 
Fruits secs
(8)
- 
Api
(9)
- 
Mostassa
(10)
- 
Sèsam
(11)
- 
Sulfits
(12)
- 
Tramosos
(13)
- 
Mol·luscs
(14)

LA TEVA DIETA DIÀRIA

ESMORZARS I BERENARS SALUDABLES

FRUITA FRESCA O HORTALISSES

I TAMBÉ FRUITS SECS

PA, CEREALS O DERIVATS

LLET O DERIVATS

completa la teva alimentació diària amb un sopar adequat

QUÈ MENGEM PER SOPAR?

Prepara el sopar amb aliments que no s'hagin consumit en el menjar elaborats de manera lleugera i simple

SI HAN MENJAT

PODEN SOPAR

Verdures i Hortalisses

Verdures i Hortalisses crues o cuinades

Patata o moniato

Pasta, arròs, pa o altres cereals

Pasta, arròs, pa o altres cereals

Patata o moniato

Llegums

Peix, Ou o Carn

Carn blanca o vermella

Peix, Ous o Llegums

Peix blanc o blau

Carn blanca, Ous o Llegums

Ous

Carn blanca, Peix o Llegums

Fruita Fresca

Fruita Fresca o Làctic

Làctic

Fruita Fresca

OFERIM MENÚS..

sostenibles

equilibrats

saludables

responsables

variats

innovadors

de temporada

de proximitat



CREMA CATALANA *per Sant Josep*



TEMPS
25 min



RACIONS
4 persones



DIFICULTAT
Fàcil

INGREDIENTS

- 500ml llet
- 100g de sucre
- 4 rovells d'ou
- 1 banca de canyella
- 1 tros de pell de llimona
- 2 cullerades de sucre
- 20g de midó de blat de moro

ELABORACIÓ

- Bullir la llet amb la branca de canyella i la pell de la llimona perquè infusioni la llet i agafi sabor.
- En un bol, barregeu els rovells d'ou amb el sucre i el midó fins que quedi una pasta ben fina.
- Coleu la llet i tornar a arrencar el bull. Afegiu a poc a poc la barreja de rovells, sucre i midó i abaixar el foc al mínim. Remoure ben fort durant mig minut.
- Treure del foc quan s'hagi espessit i posar la barreja en cassoles individuals de fang.
- Deixar refredar.
- Just abans de servir, espoleu per sobre el sucre i passeu per sobre una planxa o cremador especial per cremar el sucre fins que quedi una crosta de color daurat.
- A disfrutar d'aquest postre tradicional de la cuina catalana!