

	DILLUNS <b>2</b>	DIMARTS <b>3</b>	DIMECRES <b>4</b>	DIJOUS <b>5</b>	DIVENDRES <b>6</b>
Primer plat:	Ciurons escaldins 0	Crema de carabassó 2	Tallarins amb salsa de bolets 1,2	Ensalada mixta amb tonyina 4	Sopa reina (sèmola amb ou) 3
Segon plat	Piteres de pollastre arrebossades al forn 1,3	Lluç a la mallorquina 4,6	Ou poxat amb verdures 3	Aguiat de carn magra de porc 0	Mussola a la planxa 4
i guarnició:	amb amanida 0		amb verdures al forn 0	amb patates 0	amb verdura bollida 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2	Fruita
Per sopar:	<i>Pamboli amb formatge tendre</i>	<i>Salsitxes fresques amb amanida</i>	<i>Trepó amb tonyina i pa</i>	<i>Truita de carabassó</i>	<i>"Pepito de pollastre"</i>
Primer plat:	Arroç amb salsa bolonyesa 2	Sopa d'estrelles 1	Mongetes blanques cuinades 0	<b>FESTIU</b>	Crema de pastanaga 2
Segon plat	Truita francesa 3	Llom a la planxa 0	Lluç al forn 4		Escaldums de pollo 0
i guarnició:	amb amanida 0	amb ensaladilla 2,3	amb amanida 0		amb patates 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita		
Per sopar:	<i>Lluç al forn amb patata i verdura</i>	<i>Ensalada de tonyina amb pa</i>	<i>Pamboli amb pernil salat</i>		<i>Lluç a la planxa amb arroç blanc</i>
Primer plat:	Pasta saltejada amb verdures i soja 1,8	Ciurons trempats amb ou bollit 3	Crema de verdures 2	Arroç de peix 4,5,9	Llenties cuinades 0
Segon plat	Piteres de pollastre a la planxa 0	Braç de carn picada 2,3	Tumbet de mussola 4	Truita de pernil dolç 3	Calamar amb ceba 9
i guarnició:	amb amanida 0	amb puré de patata 1		amb amanida 0	amb patates 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2	Fruita
Per sopar:	<i>Nuggets de peix amb amanida</i>	<i>Pamboli amb pernil dolç i tomàtiga trempada</i>	<i>Piteres de pollastre amb verdures a la planxa</i>	<i>Puré de verdures i pollastre</i>	<i>Pizza casolana "prosciutto"</i>
Primer plat:	Crema de carabassa amb crostons 1,2	Ensalada d'arroç 0	Mongetes pintes cuinades 0	Fideus de peix 1,4,5,9	Ensalada mixta amb ou bollit 3
Segon plat	Truita de patata 3	Llom metxat 2	Lluç a la planxa 4	Bollit de pollastre 0	Mussola al forn 4
i guarnició:	amb amanida 0	amb puré de patata 1	amb amanida 0	amb verdura bollida 0	amb patates 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2
Per sopar:	<i>Bollit de pollastre amb verdures</i>	<i>Ous a la planxa amb pamboli</i>	<i>"Pepito de pollastre"</i>	<i>Salmó a la planxa amb arroç blanc</i>	<i>Sopa</i>
Primer plat:	Arroç brut 0	Macarrons amb salsa bolonyesa 1,2			
Segon plat	Mussola a la planxa 4	Truita de formatge 2,3			
i guarnició:	amb amanida 0	amb amanida 0			
Postre:	Fruita	Fruita			
Per sopar:	<i>Ous amb tomàtiga</i>	<i>Lluç a la jardinera</i>			

<b>Al·lèrgens alimentaris:</b>	1: Gluten	5: Marisc	9: Mol·luscs	13: Cacauets	<b>Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.</b>  <i>Dietista: M<sup>a</sup> Magdalena Bonnin</i>
	2: Llet i lactis	6: Fruits secs	10: Sulfits	14: Tramussos	
	3: Ous	7: Àpid	11: Mostassa	0: No conté al·lèrgens	
	4: Peix	8: Soja	12: Sèsam		

Tots els menús inclouen **pa i aigua**. Les ensalades estan amanides amb **oli d'oliva**. Per cuinar s'utilitza **oli d'oliva** alternat amb **oli de gira-sol alto oleic**