

	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Dinar	Espaguetis amb tomàquet i formatge Botifarra de porc al forn amb amanida logurt natural	Llenties guisades amb verdures Truita de patata amb amanida Fruita	Arròs amb tomàquet Daus de vedella guisats amb poma i enciam Fruita	Crema de carbassó Bacallà amb samfaina i patates fregides Fruita	Sopa de fideus Pernilets de pollastre amb amanida Fruita
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Dinar	Amanida d'arròs Truita de carbassó amb tomaquet natural Fruita	Pizza vegetal Hummus i amanida Fruita	Sopa de peix Hamburguesa de pollastre al forn amb tomàquet, formatge i enciam Fruita	Macarrons amb tomàquet Peix fresc i de proximitat amb guarnició Gelats	Minestra de verdura Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita
	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Dinar	Mongetes guisades Calamars a l'andalusa amb pastanaga ratllada Batut de fruita	Verdura del temps Rodó de poltre rostit amb cuscús Fruita	Arròs amb tomàquet Truita de pernil amb amanida Fruita	Pizza Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita	Amanida de pasta Pollastre al forn amb tomàquet natural Fruita



Aquest menú ha estat supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles.
Responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Nº de col·legiat 7255.

*El menú inclou el pa diari

SÓN ECOLÒGICS CERTIFICATS: LA PASTA, TOTES LES VERDURES, TOTES LES HORTALISSES, TOTES LES FRUITES, LA CARN DE POLTRE, EL LLEGUM, LES CROQUETES DE POLLASTRE, EL SUCRE, LA SAL, LA FARINA, L'ARRÒS, EL PA. EL PEIX ÉS FRESC I DE PROXIMITAT (EL TIPUS DE PEIX NO ES POT CONFIRMAR FINS UN DIA ABANS)

*ENCUANY INTRODUÏM EN EL MENÚ LA PASTA ECOLÒGICA, LA VARIETAT DEL LLUÇ I EL BACALLÀ FRESC, EL IOGURT A DOLL DE GRANGES COMAS I UN DIA QUINZENAL SENSE PROTEÏNA ANIMAL EN EL MENÚ.