

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			01 FESOLS ESTOFATS AMB PATATES RODO DE GALL INDI AL FORN AMB SALSÀ I XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS Sopar: Amanida + Truita	02 PAELLA MIXTA FILET DE LLUÇ A LA MARINERA IOGURT Sopar: Verdura + Carn
05 CIGRONS ESTOFATS AMB ARRÒS CROQUETES D'AU AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS Sopar: Verdura + Peix blau	06 MENESTRA DE VERDURES LLONZA AMB CREMA DE FORMATGE IOGURT Sopar: Sopa de pasta + Pollastre	07 ARRÒS XINES TRONQUET DE BACALLÀ AL FORN AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBÀ FRUITA DEL TEMPS Sopar: Amanida + Ou	08 SOPA DE BROU CASSOLA CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS Sopar: Crema de verdures + Peix blanc	09 COMBINAT DE PASTES VEGETALS AMB TONYINA TRUITA DE PATATES AMB ENCIAM I PASTANAGA PINYA AMB ALMÍVAR Sopar: Amanida + Carn
12 CREMA DE CARABASSÓ LLOM ROSTIT AL FORN AMB SALSÀ DE POMA FRUITA DEL TEMPS Sopar: Arròs + Truita	13 ESPAGUETIS A LA CARBONARA ESTOFAT DE VEDELLA A LA PROVENÇAL FLAM Sopar: Puré + Pollastre	14 LLENTIES DE CAL PERE TRUITA FRANCESA AMB SAMFAINA FRUITA DEL TEMPS Sopar: Amanida + Peix blau	15 ARRÒS A LA CUBANA AMB OU FERRAT PIT DE GALL INDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I MORESC FRUITA DEL TEMPS Sopar: Verdura + Peix blanc	16 PATATES ESTOFADES AMB SÈPIA FILET DE LLUÇ A L'ALL CREMAT IOGURT Sopar: Sopa + Carn
19 ARRÒS MILANESA VARETES DE LLUÇ AMB ENCIAM I SURIMI FRUITA DEL TEMPS Sopar: Verdura+ Pollastre	20 RAVIOLIS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET MEDALLÓ DE LLUÇ EMPANAT AMB PASTANAGA SALTEJADA IOGURT Sopar: Amanida + Carn	21 ESCUDELLA CATALANA LLONZA A LA PLANXA AMB PATATES XIPS FRUITA DEL TEMPS Sopar: Pèsols + Truita	22 VERDURA (PATATA I BAJOCA) MANDONGUILLES CASOLANES A LA CATALANA FRUITA DEL TEMPS Sopar: Sopa + Peix blau	23 FIDEUA DE PEIX I MARISC TRUITA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT NATILLES Sopar: Verdura + Peix blanc
26 PATATA I PÈSOLS HAMBURGUESES ENCEBADES FRUITA DEL TEMPS Sopar: Amanida + Peix blau	27 SOPA DE PEIX AMB ARRÒS TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS Sopar: Verdura + Bistec	28 MENÚ ESPECIAL PIZZA DEL XEF FINGERS D'AU AMB PATATES RODONETES COPA DE XOCOLATA Sopar: Amanida + Peix blanc		

Fruites de temporada

- La nostra terra és una gran productora de fruita fresca (pera, poma,...), la qual cosa ens permet poder gaudir de productes de temporada, locals i de proximitat, potencialment més frescos i amb una millor conservació de les propietats originals.
- El consum de fruita fresca de proximitat contribueix al desenvolupament rural, integrat al territori des del punt de vista ambiental, econòmic i social, i afavoreix la vinculació entre els àmbits rural i urbà i els de producció i consum.
- La fruita fresca de proximitat, acabada de collir manté la seva frescor característica amb tots els seus nutrients (vitamines, enzims,...)
- Organolèpticament són millors. Les fruites fresques conserven tot el seu gust i textura originals i genuïns.



Aquest menú de febrer 2018 ha estat revisat per la
Dietista-Nutricionista: Rosa Baró Vilà CAT000066



