


dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>-Us adjuntem una proposta genèrica de sopars a sota de cada dia. Peix blau petit: sardines, verat, sorella, anxoves i moll</p> <p>-Un cop al mes s'incorpora la varietat de pasta integral, així com també la opció de triar pa integral</p> <p>-Postres: la fruita que s'ofereix és de temporada (primavera) i el iogurt Ecològic natural sense sucre.</p> <p>-L'oli que s'utilitza per cuina és oli de girasol alt oleic i oli d'oliva verge extra per amanir.</p> <p><b>*Des del servei de cuina de La Salle es reserva el dret a modificar el menú, si fos necessari.</b></p>				
<p>1</p> <p>-llenties amb arròs, tomàquet, tonyina i olives</p> <p>-hamburguesa de pollastre amb coliflor al vapor</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>-macarrons integrals amb samfaina</p> <p>-remenat d'ou amb carbassó, amanida (enciam, tomàquet i cogombre)</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>-ensaladilla russa amb maionesa o sense, ous i olives</p> <p>-gall dindi amb cigrons al forn</p> <p>-iogurt ECO o fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>-arròs amb tomàquet</p> <p>-daus de salmó amb patata i amanida (enciam, ruca, poma i pipes de girasol)</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>-col i patata</p> <p>-amanida de cigrons amb enciam, tomàquet i ou</p> <p>-fruita del temps</p>
Verdures al forn i truita	Verdura al wok amb gambetes	Crema de verdures tèbia i peix blanc	Sopa freda de tomàquet i sípia	Crep amb verdures i salmó
<p>8</p> <p>-arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita)</p> <p>-lluç empanat i amanida (enciam i tomàquet)</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>-amanida d'enciam, i pastanaga ratllada i formatge</p> <p>-macarrons ECO amb bolonyesa de lleties</p> <p>-iogurt natural ECO o fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>-crema tèbia de carbassó, bledes i porro</p> <p>-mandonguilles a la jardinera (pèsols, pastanaga i patata)</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>-mongeta tendra amb patata</p> <p>-pollastre al forn ceba, tomàquet i amanida (enciam, cogombre i blat de moro)</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>-llenties estofades amb arròs integral</p> <p>-ous farcits amb verat, tomàquet i salsa beixamel i amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)</p> <p>-fruita del temps</p>
Verdures amb patata i llom	Sopa de verdures amb fideus i peix blanc	Amanida amb llegum	Verdures amb peix blanc al forn	Torrada amb pernil, alvocat i formatge
<p>15</p> <p>-pèsols amb patata</p> <p>-carn magra de porc amb salsa de tomàquet</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>-crema de carbassó, ceba i poma</p> <p>-mongeta blanca amb arròs integral i salsa de tomàquet i amanida</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>-amanida de pasta (ou, tomàquet, verat i olives)</p> <p>-bacallà al forn amb salsa verda i amanida (enciam i pastanaga)</p> <p>- fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>-arròs amb tomàquet</p> <p>-pizza de pernil dolç i formatge i carbassó</p> <p>-iogurt natural ECO amb maduixes i plàtan</p>	
Amanida freda de llegum	Sopa freda de verdures i peix blanc	Verdura cuita i ou dur	Amanida freda amb llegum i arròs	