

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 -crema tèbia de carbassa i patata -escalopa de porc amb cigrons de guarnició -fruita	2 -trinxat de col i patata -lluç al forn i amanida (enciam i olives) -fruita	3 -arròs amb salsa de tomàquet -ou remenat amb carbassó -iogurt natural	4 -amanida de tomàquet amb daus de formatge -amanida freda de patata, pèsols i ou dur -fruita
crema freda de verdures/peix blanc	sopa de verdures i patata/truita	amanida de cogombre/pollastre	amanida amb llenties	pizza casolana amb verdures
7 -empedrat de mongetes amb ou dur i daus de tomàquet -hamburgueses de pollastre amb salsa de tomàquet -iogurt natural	8 -espirals integrals amb bolonyesa de tonyina -truita francesa amb tomàquet amanit -fruita	9 -patata amb mongeta i pèsols -mares enfarinades amb enciam i pastanaga ratllada -fruita	10 -enciam amb poma i tomàquet -sopa de llenties amb arròs i carbassó -fruita	11 -amanida de patata, ou ratllat, olives, i daus de tomàquet -mandonguilles a la jardinera -fruita
crema de verdures /cigrons	verdura cuïta amb patata/peix blau	sopa de meló/truita de patata	crema freda de verdures/peix blanc	amanida d'arròs amb gall dindi
14 -espaguetis amb tomàquet i formatge ratllat -salsitxes de porc amb amanida (enciam i pastanaga) -fruita	15 -mongeta, pastanaga i patata -cuixes de pollastre rostides amb ceba i tomàquet -fruita	16 -crema tèbia de pastanaga i ceba -mandonguilles de cigrons amb salsa de tomàquet -fruita	17 -ensaladilla amanida amb OOVE -lluç al forn amb all i julivert i amanida (enciam i poma) -fruita	18 -amanida de pasta integral amb poma, tomàquet i olives -ou remenat amb daus de carbassó -gelatina de maduixa o iogurt
verdura cuïta/peix blau petit	verdures amb quinoa	crema de verdures/gall dindi	crema de verdures amb patata/ou dur	amanida amb cigrons
-Us adjuntem una proposta genèrica de sopars a sota de cada dia. Peix blau petit: sardines, verat, sorella, anxoves i moll -Un cop al mes s'incorpora la varietat de pasta integral, així com també la opció de triar pa integral -Postres: la fruita que s'ofereix és de temporada (primavera) i el iogurt natural de Cabrianes. -L'oli que s'utilitza per cuina és oli de girasol alt oleic i oli d'oliva verge extra per amanir. La ceba caramel·litzada no porta sucre. • BONES VACANCES! *Des del servei de cuina de La Salle es reserva el dret a modificar el menú, si fos necessari				

BERENARS				
iogurt amb fruita	Fruita	Pa amb formatge	Fruita amb bastonets integrals	iogurt amb fruita