

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>-Us adjuntem una proposta genèrica de sopars a sota de cada dia. -Les farines, pa i pa ratllat i la base de la pizza són sense gluten. -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.</p> <p>*Des del servei de cuina de La Salle es reserva el dret a modificar el menú, si fos necessari.</p>				
<p>1 -lenties amb arròs, enciam, tomàquet, i olives -hamburguesa de pollastre a la planxa amb bròquil al vapor -fruita del temps</p>	<p>2 -macarrons integrals amb samfaina, carn picada i formatge -remenat d'ou amb carbassó, amanida (enciam i tomàquet) -fruita del temps</p>	<p>3 -ensaladilla russa amb maionesa sense, ou, i olives -gall dindi amb cigrons i patata al forn -fruita del temps</p>	<p>4 -arròs amb tomàquet -pizza de pernil dolç, formatge i amanida (enciam, ruca, poma i pipes de girasol) -iogurt amb maduixes i plàtan</p>	
Sopa de verdures amb arròs i lenties	Amanida i peix blanc	Crema de verdures tèbia i peix blanc	Verdura cuita i gall d'indi	
JORNADA INTENSIVA				