

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
-Us adjuntem una proposta genèrica de sopars a sota de cada dia. Peix blau petit: sardines, verat, sorella, anxoves i moll -les farines i el pa utilitzats per elaborar els aliments 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. La ceba caramel·litzada no porta sucre. *Des del servei de cuina de La Salle es reserva el dret a modificar el menú, si fos necessari.				
2 -llenties amb arròs, tomàquet, tonyina i olives -hamburguesa de pollastre a la planxa amb salsa de tomàquet i bròquil al forn -fruita del temps	3 -macarrons amb samfaina, carn picada i formatge -remenat d'ou amb carbassó, amanida (enciam i tomàquet) -fruita del temps	4 -ensaladilla russa amb maionesa, ou i olives -carn magra a la planxa amb salsa de tomàquet -fruita del temps	5 -arròs amb tomàquet -pizza de pernil dolç, formatge i amanida (enciam, poma i pipes de girasol) -gelatina de maduixa o llimona, o fruita	
Sopa de verdures amb arròs i lleties	Amanida i peix blanc	Crema de verdures tèbia i peix blanc	Verdura cuita i gall d'indi	
JORNADA INTENSIVA				