

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 -fideus amb carn picada i verdures (pastanaga i ceba) -lluç empanat amb amanida (enciam i blat de moro) -iogurt natural o fruita del temps	2 -crema freda de porro i carbassó -cigrons amb patata i tomàquets cherry -fruita del temps	3 -arròs amb tomàquet -truita de patata i carbassó i amanida (enciam i olives) -fruita del temps
		Verdures al forn i truita	Amanida i peix al forn	Pizza amb verdures, formatge i tonyina
FESTIU	7 -llenties estofades amb verdures (ceba i pastanaga) -lluç al forn amb all i julivert -fruita del temps	8 -arròs tres delícies(pèsols,pastanaga,gambetes i truita) -remenat d'ou amb patata i amanida (enciam, poma i pipes de girasol) -fruita del temps	9 -amanida de cigrons (enciam, tomàquet) olives i tonyina) -pizza de pernil dolç i formatge -gelatina o fruita del temps	10 -macarrons integrals a la napolitana -escalopa de porc i carbassó al forn -fruita del temps
	Verdura al wok i truita de patata	Crema de verdures tèbia i peix blanc	Sopa freda de tomàquet i sípia	Crep amb verdures i salmó
13 -amanida amb pastanaga ratllada i fruits secs -arròs a la cubana(ou i salsa de tomàquet) -fruita del temps o flam	14 -amanida de pasta integral (ou, poma i salsa napolitana) -daus de gall dindi amb ceba, all i orenga amb amanida (enciam i pastanaga) -fruita del temps	15 -pèsols amb patata i dauets de pernil dolç -lluç empanat i amanida (enciam, cogombre i blat de moro) -fruita del temps	16 -crema tèbia de carbassó, patata, pastanaga i mongeta seca -mandonguilles de porc amb salsa -fruita del temps	17 -sopa amb pasta i cigrons -salmó al forn i amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) -fruita del temps
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
20 -ensaladilla russa (tonyina, olives, ou i maionesa) -daus de gall dindi amb verdures i cigrons -fruita del temps	21 -canelons de carn amb bechamel i formatge ratllat -croqueta de bacallà i amanida (enciam i pastanaga) -gelat de llimona o fruita del temps	<p>-Les farines i el pa que es serveixen no contenen 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.</p> <p>*Des del servei de cuina de La Salle es reserva el dret a modificar el menú, si fos necessari.</p>		
Amanida freda de llegum	Sopa de verdures amb arròs i llenties			