

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>-Les farines i pa són sense gluten</p> <p>-Postres: la fruita que s'ofereix és de temporada i el iogurt natural de Cabrianes.</p> <p>-L'oli que s'utilitza per cuina és oli de girasol alt oleic, oli d'oliva verge extra per amanir i la sal iodada.</p> <p>-Les racions s'adapten al grup d'edat i es respecta la sensació de gana dels infants i joves.</p> <p>-Us adjuntem una proposta genèrica de sopars a sota de cada dia.</p> <p>*Des del servei de cuina de La Salle es reserva el dret a modificar el menú, si fos necessari.</p>		<p>1</p> <p>Festa</p>	<p>2</p> <p>-mongeta blanca amb arròs estofada -ou remenat amb carbassó i amanida (enciam i pastanaga) -fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>-macarrons amb verdures (pastanaga i ceba) i formatge</p> <p>-bacallà al forn amb all i julivert amb amanida (enciam i blat de moro)</p> <p>-fruita del temps</p>
			Sopa de verdures amb arròs i llenties	Verdures al forn i truita
<p>6</p> <p>-mongeta tendra amb patata i pastanaga -pollastre a la planxa amb salsa de tomàquet i cigrons de guarnició -fruita del temps</p>	<p>7</p> <p>-llenties estofades amb verdures (ceba i pastanaga) -lluç al forn amb patata amb amanida (enciam, pastanaga i olives) -fruita del temps</p>	<p>8</p> <p>-arròs amb ceba, pebrot i costella -remenat d'ou amb carbassó i patata i amanida (enciam, poma i pipes de girasol) -fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>-amanida de cigrons (enciam, tomàquet, olives, verat, i ou dur) -croquetes de bacallà -iogurt natural o fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>-crema tèbia de ceba, bròquil i poma -fideus a la napolitana amb soja texturitzada -fruita del temps</p>
Sopa vegetal amb arròs i peix	Verdura al wok i truita de patata	Crema de verdures i peix blanc	Crema verdures i sípia	Crep amb verdures i tonyina
<p>13</p> <p>-arròs amb salsa de tomàquet -bacallà al forn amb salsa verda amb amanida (enciam i pastanaga) -fruita del temps o flam</p>	<p>14</p> <p>-amanida de cigrons (patata, enciam, olives i tomàquet) -truita francesa amb formatge -fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>-crema de carbassó, patata, pastanaga i porro -escalopa de porc amb patates xip -fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>-pèsols amb patata -pollastre al forn amb ceba, xampinyons i amanida (enciam i blat de moro) -fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>-col i patata -amanida de pasta (ou, verat, poma i salsa napolitana) -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>20</p> <p>Festa Lliure elecció</p>	<p>21</p> <p>-espirals integrals amb salsa napolitana -remenat d'ou amb daus patata i amanida (d'enciam i tomàquet) -iogurt natural o fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>-ensaladilla russa (verat, ou i olives) -mandonguilles amb xampinyons i amanida (enciam i pastanaga) -fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>-arròs amb tomàquet -lluç amb patates al forn i amanida (enciam, poma i pipes de carbassa) -fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>-crema amb ceba, pastanaga i carbassó -hamburguesa de col i formatge amb salsa de tomàquet i cigrons de guarnició -fruita del temps</p>
	Amanida i peix blanc	Crema de verdures i peix blanc	Verdura cuita i gall dindi	Crep de verdures, ou i formatge
<p>27</p> <p>-crema tèbia de porro, carbassó i poma -fideus amb tomàquet i carn picada -fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>-mongeta tendra, pastanaga i patata -pollastre a la planxa amb salsa de tomàquet o ceba caramel·litzada -fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>-amanida de llenties amb arròs (enciam, tomàquet, ou i olives) -maires enfarinades de la costa -iogurt natural</p>	<p>30</p> <p>-crema de carbassó i ceba tèbia -cigrons amb patata i tomàquet i olives negres -fruita del temps</p>	<p>31</p> <p>-arròs amb tomàquet -truita de patata i amanida (enciam i olives) -fruita del temps</p>
Verdures al wok amb gambetes/sípia	Amanida amb llegum	Crema de verdures i peix blau	Amanida i peix al forn	Pizza amb verdures, formatge i olives