

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>-Un cop al mes s'incorpora la varietat de pasta integral, així com també la opció de triar pa integral.</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>-crema de mongeta blanca amb patata, bròquil, all i julivert i pollastre</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>-sèmola de blat amb verdures (pastanaga i ceba)</p> <p>-bacallà al forn</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 bròquil</p> <p>-pollastre a la planxa amb cigrons</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>7</p> <p>-llenties estofades amb verdures (ceba i pastanaga)</p> <p>-lluç al forn</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>8</p> <p>-arròs amb ceba i pebrot</p> <p>-remenat d'ou amb carbassó i patata</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>-cigrons amb verdures (ceba, pastanaga i carbassó)</p> <p>-bacallà al forn</p> <p>-iogurt natural</p>	<p>10</p> <p>-crema tèbia de ceba, bròquil i poma amb sèmola de blat, (verdures) i soja texturitzada</p> <p>-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 peix blanc	Remenat d'ou amb verdures i patata
<p>13</p> <p>-arròs amb verdures i bacallà al forn amb salsa verda</p> <p>- flam</p>	<p>14</p> <p>-crema de verdures (porro, carbassa i pastanaga amb cigrons</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>-crema de carbassó, patata, pastanaga i porro i mongetes seques</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>-pèsols amb patata</p> <p>-pollastre al forn</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>-crema de bròquil amb ceba i patata i ou dur</p> <p>-fruita del temps</p>
Verdures amb patata i llom	Sopa de verdures amb fideus i peix blanc	Verdures amb llegum	Verdures amb peix blanc al forn	Torrada amb pernil, alvocat i formatge
<p>20</p> <p>Festa</p> <p>Lliure elecció</p>	<p>21</p> <p>-crema de verdures (porro, carbassó, nap i pastanaga) amb sèmola de blat i truita)</p> <p>-iogurt natural</p>	<p>22</p> <p>-mongeta tendra, pastanaga i patata amb mandonguilles</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>-arròs amb verdures i lluç al forn</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>-puré de patates amb ceba, pastanaga i carbassó i daus de pollastre</p> <p>-fruita del temps</p>
	Verdura cuïta i peix blanc	Crema de verdures i peix blanc	Verdura cuïta i gall dindi	Sopa de verdures amb fajol
<p>27</p> <p>-crema tèbia de porro, carbassó i poma amb sèmola de blat de moro i carn picada</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>-crema de mongeta tendra, pastanaga i patata amb pollastre i cigrons</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>-llenties amb arròs i verdures (porro, pastanaga i pebrot)</p> <p>-iogurt natural</p>	<p>30</p> <p>-crema de porro i carbassa</p> <p>-cigrons amb patata</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>31</p> <p>-arròs amb tomàquet</p> <p>-ou remenat amb daus de patata i carbassó</p> <p>-fruita del temps</p>
Verdures al wok amb gambetes/sípia	Verdures amb llegum	Crema de verdures i peix blau	Amanida i peix al forn	Crema verdures amb pollastre i patata

BERENARS

logurt amb fruita	Fruita	Fruita amb bastonets integrals	Fruita	logurt amb fruita
-------------------	--------	--------------------------------	--------	-------------------