

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<p>ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ (SENSE TRACES DE LLET NI DERIVATS) AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>MAGRA DE PORC AMB SALSETA I VERDURETES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA D'AU CASOLANA AMB PASTA ECOLÒGICA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA</p> <p>POSTRE DE SOIA</p>	<p>CIGRONS ESTOFATS A LA RIOJANA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ ECOLÒGIC AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES (SENSE LLET NI DERIVATS)</p> <p>ARRÒS SALTEJAT AMB PÈSOLS I XAMPINYONS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<p>LLENTIES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CEBA I PEBROT</p> <p>REMENAT D'OUS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS ECOLÒGIC</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA (SENSE LLET NI DERIVATS) AMB CEBA CARAMELITZADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA (SENSE LLET NI DERIVATS)</p> <p>GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA MEXCLUM I TOMÀQUET</p> <p>POSTRE DE SOIA</p>	<p>BLEDES AMB PATATA</p> <p>PIZZA CASOLANA DE PERNIL CUIT I SENSE FORMATGE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS ECOLÒGICS SALTEJATS AMB BACÓ</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<p>SOPA DE BROU CASOLÀ</p> <p>MANDONGUILLES DE CARN (SENSE LLET NI DERIVATS) AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS I VERDURES (SENSE LLET NI DERIVATS) ECOLÒGICS</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ (SENSE TRACES DE LLET NI DERIVATS) AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MONGETES GUISADES</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB PA I TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MINISTRA DE VERDURES CASOLANA</p> <p>PAELLA MARINERA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>VISITEM MARROC CUSCÚS AMB VERDURES</p> <p>TAJINE DE POLLASTRE</p> <p>POSTRE ESPECIAL SENSE LLET NI DERIVATS</p>
DILLUNS 31				
<p>CREMA DE PORROS (SENSE LLET NI DERIVATS)</p> <p>FIDEUS AMB SÈPIA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				



Un cop al mes, postre casolà



Comencem un nou any ple de moments i aventures per a compartir plegats!



Les fruites del temps són: pera, plàtan, taronja, poma, mandarines...

Es servirà pa integral, com a mínim una vegada a la setmana

Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Ús de sal iodada per cuinar

Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%

Menús valorats nutricionalment per:

Aroa Espinosa Ruiz

Nº col·legiada CAT 001178

ENDIVINA ENDIVINALLA

*Un i dos i tres i quatre,
la meitat de vint-i-quatre.
Vint-i-quatre i Vint-i-cinc,
dos i tres i quatre i vint!*

SABEU QUE ÉS?

