

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



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, kiwi,...

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?

