

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<b>ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET (PASTA SENSE OU)</b> <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE OU</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	MONGETA TENDRA AMB PATATA MAGRA DE PORC AMB SALSETA I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	<b>SOPA D'AU CASOLANA (PASTA SENSE OU)</b> LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA IOGURT	CIGRONS ESTOFATS A LA RIOJANA <b>TRUITA DE CARBASSÓ ECOLÒGIC AMB FARINA DE CIGRÓ</b> I 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 <b>TRUITA AMB FARINA DE CIGRÓ</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE PEIX AMB ARRÒS ECOLÒGIC <b>HAMBURGUESA MIXTA (SENSE OU)</b> AMB CEBA CARAMELITZADA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA MEXCLUM I TOMÀQUET IOGURT	BLEDES AMB PATATA <b>PIZZA CASOLANA DE PERNIL CUIT I FORMATGE (MASA I FORMATGE SENSE OU)</b> FRUITA DEL TEMPS	<b>MACARRONS A LA CARBONARA AMB CREMA DE LLET (PASTA SENSE OU)</b> PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<b>SOPA DE BROU CASOLÀ (PASTA SENSE OU)</b> <b>PEIX AMB SALSA DE TOMÀQUET</b> I AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PÈSOLS I VERDURES ECOLÒGIQUES <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ (SENSE OU)</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	MONGETES GUISADES <b>TRUITA AMB FARINA DE CIGRÓ</b> AMB PA I TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	MINISTRA DE VERDURES CASOLANA PAELLA MARINERA FRUITA DEL TEMPS	<b>VISITEM MARROC CUSCÚS (SENSE OU) AMB VERDURES</b> <b>TAJINE DE POLLASTRE (S(OU))</b> <b>POSTRE ESPECIAL (SENSE OU)</b>
DILLUNS 31				
CREMA DE PORROS <b>FIDEUS AMB SÉPIA (PASTA SENSE OU)</b> 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 1 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?

