

	Del 4 al 8 de gener	De l'11 al 15 de gener	Del 18 al 22 de gener	Del 25 al 29 de gener
DILLUNS	VACANCES DE NADAL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs amb salsa de tomàquet casolana 2. Llom ibèric a la planxa i carbassó 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macarrons integrals amb salsa de tomàquet feta a casa 2. Croquetes casolanes i amanida verda 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coliflor i patata al vapor ben amanida amb oli d'oliva 2. Empanades de bonítol i amanida d'enciam, pastanaga ratllada i alvocat 3. Iogurt
DIMARTS		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guisat de llenties 2. Truita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet 3. Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassa acompanyada de llavors i crostons 2. Truita de patata i tomàquet cirerol per acompanyar 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espirals de colors amb pesto 2. Hamburguesa de pollastre i carbassó al forn per acompanyar 3. Fruita de temporada
DIMECRES		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ensalada russa casolana amanida amb oli d'oliva 2. Pollastre a la milanesa amb orenga, acompanyat de tomàquet cirerol 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs bullit caldós 2. Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassó i porro decorada amb crostons 2. Pizza de verdures 3. Fruita de temporada
DIJOUS		<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassó decorada amb crostes 2. Filet de lluç i moniato al forn 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mongetes de Santa Pau bullides a casa, amanides amb oli d'oliva 2. Botifarra de pagès amb carbassó per acompanyar 3. Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella de galets 2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet casolana i xips de patata per acompanyar 3. Fruita de temporada
DIVENDRES		<ol style="list-style-type: none"> 1. Sopa casolana amb pasta 2. Pilota del brou i amanida d'enciam, pastanaga ratllada i pipes per decorar 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pèsols a la menta, amb sofregit de ceba i porro 2. Salmó al forn i patata panadera 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guisat de lletia pardina 2. Truita a la francesa amb xampinyons saltejats 3. Fruita de temporada

Fruita de temporada: taronja, mandarina, plàtan, poma, kiwi, raïm i pinya

Tota la **vedella** dels nostres menús és **ecològica** i de **proximitat**.

Segons allò que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats