

JANVIER – SANS GLUTEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
2	3	4	5	6
9 CREMA DE CALABAZA s/g LONGANIZA s/g AL HORNO CON "FESOLS" s/g TOMATE CON ACEITUNAS s/g FRUTA DE TEMPORADA	10 LENTEJAS s/g ESTOFADAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATA, CALABACÍN Y CEBOLLA s/g LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ s/g FRUTA DE TEMPORADA	11 SOPA CON FIDEOS s/g LOMO DE SALMÓN CON TOMATE AL HORNO MEZCLUM Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	12 BROCOLI Y PATATA AL VAPOR CON ACEITE DE OLIVA MUSLOS DE POLLO AL HORNO CON VERDURAS ZANAHORIA CON QUESO FRESCO s/g FRUTA DE TEMPORADA	13 ARROZ A LA CUBANA s/g LOMO DE MERLUZA AL HORNO CON BASE DE CEBOLLA ENSALADA VARIADA YOGUR NATURAL s/g
16 JUDÍAS VERDES Y PATATA AL VAPOR CON ACEITE DE OLIVA ALBÓNDIGAS DE POLLO s/g A LA JARDINERA LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	17 ARROZ TRES DELICIAS s/g FILETE DE GALLO AL HORNO CON VERDURAS MEZCLUM Y TOMATES CHERRY YOGUR NATURAL s/g	18 GARBANZOS s/g ESTOFADOS CON VERDURAS TORTILLA DE ESPINACAS Y PATATA s/g TOMATE CON MAÍZ s/g FRUTA DE TEMPORADA	19 ESPAGUETIS s/g CON SALSA DE VERDURAS s/g SOLOMILLOS DE POLLO CON CALABACÍN Y CEBOLLA ZANAHORIA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	20 CREMA DE CALABACÍN s/g FILETE DE HALIBUT CON VERDURAS TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA
23 PURÉ DE VERDURAS s/g HAMBURGUESA DE TERNERA s/g CON BONIATO AL HORNO TOMATE CON ACEITUNAS s/g FRUTA DE TEMPORADA	24 SOPA CON PICCOLINI s/g LOMO DE BACALAO CON CEBOLLA Y TOMATE ENSALADA VARIADA FRUTA DE TEMPORADA	25 LASAÑA DE VERDURAS s/g PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE CEBOLLA CANÓNIGOS Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	26 LENTEJAS s/g ESTOFADAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	27 MACARRONES s/g CON SALSA DE CALABAZA s/g LOMO DE MERLUZA CON VERDURAS AL HORNO TOMATE CON MAÍZ YOGUR NATURAL s/g
30 ESPIRALES s/g A LA NAPOLITANA s/g TORTILLA DE JAMÓN DULCE Y QUESO s/g ENSALADA VARIADA FRUTA DE TEMPORADA	31 CREMA DE JUDÍAS VERDES, ACELGAS, ZANAHORIA Y PATATA s/g TIRAS DE POLLO CON AJO Y TOMATE s/g ZANAHORIA ALIÑADA FRUTA DE TEMPORADA			

Goûter l'après-midi pour les enfants de maternelle: deux jours/sem. fruits, trois jours/sem. pain avec du chocolat, du fromage ou de la charcuterie
 Menu sous la supervision de la diététicienne Victoria Grau Aleu – Num CAT002048 du CODUNICAT (Col·legi de dietistas-nutricionistes de Catalunya)
Les plats indiqués en gras sont faits avec des produits biologiques, ainsi que tous les fruits des repas et du goûter.