


	DIA 30	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4
DINAR	AMANIDA DE REBOST AMB VOL-AU-VENTS DE BEIXAMEL I XAMPINYONS	VERDURA AL VAPOR	CREMA DE CARABASSA I POMA 	TOMATA, ALVOCAT I FORMATGE	SOPA: BROU CASOLÀ AMB PASTA 
	LLENTILLES AMB QUINOA	LLOM ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA	BLANQUETA DE GALL DINDI AMB COQUILLETES	PEIX AL FORN AMB LLIMONA I ARRÓS BLANC	FRICANDÓ DE VEDELLA AMB VERDURETES
	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DIA 7	DIA 8 MENU TURQUÍA	DIA 9	DIA 10	DIA 11
DINAR	AMANIDA AMB PERA I VINAGRETA DE FRUITS SECS	SOPA DE LLENTILLES VERMELLES	TAVELLES SALTADES AMB PERNIL	ARRÓS XINÈS (SENSE PERNIL DOLÇ) 	CREMA DE CARROTA I XIRIVIA
	MACARRONS INTEGRALS AMB SALS DE FORMATGE	KEBAB (TIRES DE CARN AMB VERDURES I PA DE PITA)	POLLASTRE AMB TARONJA I BLAT DE MORO	PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ AMB TOMATA I OLIVES NEGRES	SALSITXES AMB CEBA I TRUMFES AL FORN
	FRUITA DE TEMPORADA	POSTRES DE VAINILLA	FRUITA DE TEMPORADA	MACEDÒNIA AMB CAQUI	FRUITA DE TEMPORADA
	DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18
DINAR	HUMMUS DE REMOLATXA (DE MONGETES SEQUES) AMANIDA I BASTONETS DE PA	CONSOMÉ	AMANIDA AMB SARDINETES	CINTES D'OU AMB PESTO 	PURÉ DE COLIFLOR AMB CROSTONETS
	FILET DE LLUÇ AMB SALS D'AMETLLES I ARRÓS	PARMENTIER AMB CARN PICADA 	OUS AMB BEIXAMEL I XIPS DE VERDURES	POLLASTRE ARREBOSSAT AMB ENCIAM I BLAT DE MORO	ROSTIT DE LLOM AMB CUS CÚS I VERDURETES
	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	BATUT DE FRUITA SENSE LÀCTICS	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA
	DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25
DINAR	CRESTES DE TONYINA AMB JULIANA D'ENCIAM	SOPA: BROU CASOLÀ AMB PASTA 	ARRÓS AMB SALS DE VERDURES	PURÉ REBOST	AMANIDA AMB CODONY I FORMATGE 
	CIGRONS AMB VERDURES	HAMBURGUESA AL FORN AMB CARROTA RATLLADA	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA	PEIX AL FORN, SOFREGIT DE TOMATA I MOZZARELLA AMB QUINOA	CARN DE TARDOR AMB MONIATO I TRUMFES 
	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA, PANELLETES PER BERENAR: CASTANYES
	DIA 28	DIA 29	DIA 30	DIA 31	DIA 01




Vacances de Tots Sants

Berta Jiménez: Dietista-Nutricionista col.legiada num 0703

Agricultura ecològica 

Pa integral 

Carn d'Andorra 



En cas d'imprevist aquest menú es podrà modificar.

Tots els àpats van acompanyats de pa blanc o integral. L'oli per amanir i cuinar és d'oliva

Els iogurts són blancs sense sucres afegits. Sempre hi ha l'opció de demanar fruita.

La fruita és de temporada.

Els plats són elaborats de manera casolana per les cuineres del centre, es minimitzen els processats.

Tipus de peix: lluç, bacallà, sípia i salmó.