












	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
DINAR	AMANIDA REBOST AMB VERAT I OU DUR	CREMA AMB NAPS I CARROTA	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA	TRINXAT DE COL	CONSOMÉ
	LLENTILLES AMB ARRÒS I DAUS DE CARABASSA	ROSTIT DE VEDELLA AMB SALSINA D'OLIVES I QUINOÀ	POLLASTRE AMB XAMPINYONS AL FORN	PEIX ARREBOSSAT (FARINA DE CIGRÓ) AMB CARROTA RATLLADA	MANDONGUILLES AMB SALSINA DE VERDURES I DAUS DE TRUMFES
	FRUITA	FRUITA 	FRUITA	IOGURT	FRUITA 
DINAR	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14	DIA 15
	AMANIDA VARIADA AMB SARDINES I FORMATGE A DAUS	CREMA DE VERDURES 	NYOQUIS AMB SALSINA DE CARABASSA	CONSOMÉ AMB CROSTONETS	PÈSOLS AMB DAUS DE MONIATO I TRUMFES
	ARRÒS AMB VERDURES I MONGETES	FRICANDÓ AMB CUSCÚS	TIRES DE POLLASTRE AMB SALTAT DE VERDURES	PASTÍS DE TONYINA 	BOTIFARRA AL FORN AMB TOMATA AMANIDA
	FRUITA	MACEDÒNIA AMB CAQUI 	FRUITA	FRUITA 	IOGURT
DINAR	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21	DIA 22 MENÚ PORTUGUÉS
	AMANIDA GREGA	CREMA DE CARABASSA	TAVELLES AMB TRUMFES	ROTLETS DE PRIMAVERA AMB JULIANA D'ENCIAM	CANJA
	FIDEUADA AMB ALLIOLI OPCIONAL	HAMBURGUESA AL FORN AMB ARRÒS I SOFREGIT DE TOMATA	POLLASTRE ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA	CIGRONS ESTOFATS	BACALLÀ A LA PORTUGUESA
	FRUITA 	FRUITA	IOGURT	FRUITA	BOLO DE ARROZ 
DINAR	DIA 25	DIA 26	DIA 27	DIA 28	DIA 29
	MONGETES SEQUES GUISADES AMB VERDURES	AMANIDA VARIADA AMB TARONJA I VINAGRETA OPCIONAL	CREMA DE CARABASSÓ	COLIFLOR AMB CARROTA	SOPA DE CEBÀ
	QUICHE AMB AMANIDA	MACARRONS A LA BOLONYESA	GALL DINDI AMB SALSINA DE LLIMONA I ARRÒS AMB CURRI <small>RECEPTA GUANYADORA CONCURS DE RECEPTES</small>	LLOM ARREBOSSAT AMB TOMATA I OLIVES	PEIX AMB PEBRE VERMELL I TRUMFES
	FRUITA	IOGURT 	FRUITA	FRUITA	FRUITA 

Berta Jiménez: Dietista-Nutricionista col.legiada num 0703



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.
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.

