

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

2

Broquil amb patates  
 Truita a la francesa  
 Bufet d'amanides  
 Fruita fresca

3

Fideuada  
 Mongeta vermella estofada  
 Carbassó al forn  
 Helado

4

Arròs tres delícies  
 Filet de pollastre arrebossat  
 Bufet d'amanides  
 Fruita fresca

5

Amanida de mongeta blanca  
 Ragout d'au a la jardinera  
 Albergínia al forn  
 Fruita fresca

6

Crema de verdures  
 Botifarra al forn  
 Bufet d'amanides  
 Fruita fresca

9



10

Macarrons integrals amb tomaquets  
 Lluç amb all i julivert  
 Bufet d'amanides  
 Fruita fresca

11

Amanida de cigrons  
 Truita de pernil dolç  
 Bufet d'amanides  
 Helado

12

Crema de pastanaga  
 Cigrons estofats  
 Carbassó al forn  
 Fruita fresca

13

Pèsols a la francesa  
 Llom de porc rostit amb mel i llorer  
 Bufet d'amanides  
 Fruita fresca

16

Fideuada Vegetal  
 Truita de patata  
 Pebrots verds fregits  
 Fruita fresca

17

Amanida de lentejas  
 Cuixetes de pollastre amb picada d'all  
 Amanida de tomàquet  
 Fruita fresca

18

Cigrons estofats amb verdures  
 Filet de limanda a l'Orly  
 Bufet d'amanides  
 Fruita fresca

19

Arròs integral amb tomàquet  
 Alitas adobadas  
 Bufet d'amanides  
 Helado

20

Macarrons a la carbonara  
 Hamburguesa de vedella  
 Carbassó al forn  
 Fruita fresca

“En este centro utilizamos para cocinar aceite de girasol alto oleico y para aliñar nuestras ensaladas aceite de oliva virgen extra. Todos nuestros platos están sazonados con sal yodada. Las frutas de temporada de nuestro menú este mes son: sandía, melón, pera, fresa, piña y mango. Todos los miércoles y viernes tendremos pan integral.”