

**DILLUNS**

**DIETES TOVES**

**TOT EL MES DE MARÇ**

DILLUNS: ARRÒS AMB PEIX A LA PLANXA

DIMARTS: PASTA BLANCA AMB POLLASTRE A LA PLANXA

DIMECRES: ARRÒS AMB GALL D'INDI A LA PLANXA



**DIMARTS**

**DIETES TOVES**

**TOT EL MES DE MARÇ**

DIJOUS: PASTANAGA BULLIDA AMB PEIX A LA PLANXA

DIVENDRES: ARRÒS CALDOS AMB POLLASTRE

POSTRES : POMA

**DIMECRES**

**DIJOUS**



**DIVENDRES**

**1**

**SOPA D'AU AMB ARRÒS**  
**CROQUETS VARIADES AMB HUMMUS**  
**I BASTONETS DE PASTANAGA**

**PA I FRUITA**

**Sopar:**  
Cuscús amb verdures saltades  
Pollastre al forn

**4**

**MONGETA TENDRA AMB PATATA BULLIDA**  
**MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL I FORMATGE RATLLAT**

**PA I FRUITA**

**Sopar:**  
Crema de verdures  
Gall d'indi a la planxa



**5**

**MENÚ DE LA COMARCA DE L'ALTA RIBAGORÇA**  
**PLAT PRINCIPAL LA VIANDA (ESCUDELLA TIPICA DE LA COMARCA)**  
**BROU AMB MONGETES SEQUES, PATATES, COL, BOTIFARRA, GALLINA, TOCINO I PERA**

**CREMA CATALANA**  
Sopa vegetal amb arròs  
Rementa d'ou

**6**

**ARRÒS AMB SALS DE TOMÀQUET CASOLANA**  
**PERNILETS DE POLLASTRE AMB SUQUET, ENCIAM I OLIVES**

**PA I FRUITA**

**Sopar:**  
Verdura al vapor  
Peix blau al forn

**7**

**CIGRONS ESTOFATS**  
**TRUITA DE PATATES I CEBA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO**

**PA I FRUITA**

**Sopar:**  
Arròs tres delícies  
Llom al forn

**8**

**CREMA DE COLIFLOR AMB CANSALADA**  
**LLUÇ A LA ROMANA AMB ENCIAM I TOMÀQUET**

**PA I FRUITA**

**Sopar:**  
Amanida de pasta  
Creps casolanes

**11**

**ESTOFAT DE LLENTIES**  
**FIDEUÀ DE VERDURES AL FORN AMB TOMÀQUETS CHERRYS AMANITS**

**PA I FRUITA**

**Sopar:**  
Graellada de verdures  
Gall d'indi a la planxa



**12**

**TRINXAT DE LA Cerdanya (COL I PATATA)**  
**HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CARAMELITZADA**

**PA I FRUITA**

**Sopar:**  
Amanida variada  
Estofat de llegum

**13**

**CREMA DE VERDURES I MONGETA BLANCA**  
**SALMÓ AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA**

**PA I FRUITA**

**Sopar:**  
Arròs al curri  
Truita a la francesa

**14**

**PATATAS A LA RIOJANA**  
**POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS**

**PA I FRUITA**

**Sopar:**  
Minestra de verdures  
Peix a la planxa

**15**

**ÀPAT TEMÀTIC ITALIA**  
**AMANIDA CAPRESE I PIZZA CASOLANA**  
**GELAT ITALIÀ**

Cigrons amb espinacs  
Llibrets de pernil i formatge

**18**

**ESPIRALS AL PESTO**  
**TRUITA DE VERDURES AMB ENCIAM I OLIVES**

**PA I FRUITA**

**Sopar:**  
Coliflor gratinada  
Hamburguesa vegetal



**19**

**CIGRONS ESTOFATS**  
**MAIRES A L'ANDALUSA AMB PASTANAGA RATLLADA**

**PA I FRUITA**

**Sopar:**  
Verdura de temporada a la planxa  
Pollastre al forn

**20**

**ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES**  
**LLOM AL FORN AMB SALS I PATATES A DAUS**

**PA I FRUITA**

**Sopar:**  
Crema de llegum  
Truita de carbassó

**21**

**BRÒQUIL AMB PATATA**  
**LLENTIES AMB XORIÇ**

**PA I FRUITA**

**Sopar:**  
Arròs amb salsa de tomàquet  
Peix al forn

**22**

**MENÚ SORPRESA**

Amanida amb formatge de cabra  
Lasanya

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**



**1**  
SOPA D'AU AMB ARRÒS  
(BROU S/GLUTEN)  
POLLASTRE A LA PLANXA AMB  
HUMMUS I BASTONETS DE PASTANAGA  
PA SENSE GLUTEN I FRUITA

**4**  
MONGETA TENDRA AMB PATATA  
BULLIDA  
PASTA S/GLUTEN AMB BOLONYESA  
VEGETAL\* I FORMATGE RATLLAT  
PA SENSE GLUTEN I FRUITA

**5**  
MENÚ DE COMARCA  
SENSE GLUTEN

**6**  
ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀQUET  
CASOLANA  
PERNILETS DE POLLASTRE AMB  
SUQUET\*, ENCIAM I OLIVES  
PA SENSE GLUTEN I FRUITA

**7**  
CIGRONS\* ESTOFATS  
TRUITA DE PATATES I CEBA AMB  
ENCIAM I BLAT DE MORO  
PA SENSE GLUTEN I FRUITA

**8**  
CREMA DE COLIFLOR AMB  
CANSALADA\*  
LLUÇ A LA ROMANA\*\* (AMB FARINA  
S/GLUTEN) AMB ENCIAM I TOMÀQUET  
PA SENSE GLUTEN I FRUITA

**11**  
ESTOFAT\* DE LLENTIES\*  
PASTA S/GLUTEN AMB VERDURES AL  
FORN AMB TOMÀQUETS CHERRYS  
AMANITS  
PA SENSE GLUTEN I FRUITA

**12**  
TRINXAT DE LA Cerdanya (COL I  
PATATA)  
HAMBURGUESA DE VEDELLA\* AMB  
CEBA Caramelitzada  
PA SENSE GLUTEN I FRUITA

**13**  
CREMA DE VERDURES I MONGETA  
BLANCA\*  
SALMÓ AL FORN AMB ENCIAM I  
PASTANAGA  
PA SENSE GLUTEN I FRUITA

**14**  
PATATES A LA RIOJANA\*  
POLLASTRE AL FORN AMB  
XAMPINYONS  
PA SENSE GLUTEN I FRUITA

**15**  
ÀPAT TEMÀTIC  
SENSE GLUTEN

**18**  
PASTA S/GLUTEN AL PESTO\*  
TRUITA DE VERDURES AMB ENCIAM I  
OLIVES  
PA SENSE GLUTEN I FRUITA

**19**  
CIGRONS\* ESTOFATS  
MAIRES A L'ANDALUSA\*\* (AMB FARINA  
S/GLUTEN) AMB PASTANAGA  
RATLLADA  
PA SENSE GLUTEN I FRUITA

**20**  
ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES  
LLOM AL FORN AMB SALSINA\* I PATATES  
A DAUS  
PA SENSE GLUTEN I FRUITA

**21**  
BRÒQUIL AMB PATATA  
LLENTIES\* AMB XORIÇ\*  
PA SENSE GLUTEN I FRUITA

**22**  
MENÚ SORPRESA  
SENSE GLUTEN

\*INGREDIENTS SENSE GLUTEN (verificar fitxes de proveïdors)

\*\* FREGITS EN OLI NOU I A PART. ELABORAR ELS PLATS EN UNA PLANXA NETA I EL FORN A PART.



**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**



<p><b>4</b></p> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA BULLIDA</p> <p>MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL* S/FORMATGE RATLLAT</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p><b>5</b></p> <p><b>MENÚ DE COMARCA SENSE LACTOSA</b></p>	<p><b>6</b></p> <p>ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀQUET CASOLANA</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AMB SUQUET*, ENCIAM I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p><b>7</b></p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>TRUITA DE PATATES I CEBA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p><b>1</b></p> <p>SOPA D'AU AMB ARRÒS</p> <p><b>POLLASTRE A LA PLANXA AMB HUMMUS I BASTONETS DE PASTANAGA</b></p> <p>PA I FRUITA</p>
<p><b>11</b></p> <p>ESTOFAT DE LLENTIES</p> <p>FIDEUÀ DE VERDURES AL FORN AMB TOMÀQUETS CHERRYS AMANITS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p><b>12</b></p> <p>TRINXAT DE LA Cerdanya (COL I PATATA)</p> <p>HAMBURGUESA DE VEDELLA* AMB CEBA CARAMELITZADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p><b>13</b></p> <p>CREMA DE VERDURES I MONGETA BLANCA S/LACTIS</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p><b>14</b></p> <p>PATATAS A LA RIOJANA*</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p><b>15</b></p> <p><b>ÀPAT TEMÀTIC SENSE LACTOSA</b></p>
<p><b>18</b></p> <p>ESPIRALS AMB OLI I ALFÀBREGA S/FORMATGE</p> <p>TRUITA DE VERDURES AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p><b>19</b></p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>MAIRES A L'ANDALUSA* AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p><b>20</b></p> <p>ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES</p> <p>LLOM AL FORN AMB Salsa* I PATATES A DAUS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p><b>21</b></p> <p>BRÒQUIL AMB PATATA</p> <p>LLENTIES AMB XORIÇ*</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p><b>22</b></p> <p><b>MENÚ SORPRESA SENSE LACTOSA</b></p>

\*INGREDIENTS SENSE LACTOSA NI DERIVATS DE LA LLET (verificar fitxes de proveïdors).

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



4

MONGETA TENDRA AMB PATATA  
BULLIDA  
MACARRONS AMB BOLONYESA  
VEGETAL\* I FORMATGE RATLLAT  
PA\* I FRUITA

5

**MENÚ DE COMARCA  
SENSE FRUITS SECS**

6

ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET  
CASOLANA  
PERNILETS DE POLLASTRE AMB  
SUQUET\*, ENCIAM I OLIVES  
PA\* I FRUITA

7

CIGRONS ESTOFATS **S/PICADA DE  
FRUITS SECS**  
TRUITA DE PATATES I CEBÀ AMB  
ENCIAM I BLAT DE MORO  
PA\* I FRUITA

8

CREMA DE COLIFLOR AMB  
CANSALADA\*  
LLUÇ A LA ROMANA\*\* AMB ENCIAM I  
TOMÀQUET  
PA\* I FRUITA

11

ESTOFAT DE LLENTIES **S/PICADA DE  
FRUITS SECS**  
FIDEUÀ DE VERDURES **S/PICADA DE  
FRUITS SECS** AL FORN AMB  
TOMÀQUETS CHERRYS AMANITS  
PA\* I FRUITA

12

TRINXAT DE LA CERDANYA (COL I  
PATATA)  
HAMBURGUESA DE VEDELLA\* AMB  
CEBA CAMELITZADA  
PA\* I FRUITA

13

CREMA DE VERDURES I MONGETA  
BLANCA  
SALMÓ AL FORN AMB ENCIAM I  
PASTANAGA  
PA\* I FRUITA

14

PATATAS A LA RIOJANA **S/PICADA DE  
FRUITS SECS**  
POLLASTRE AL FORN AMB  
XAMPINYONS **S/PICADA DE FRUITS  
SECS**  
PA\* I FRUITA

15

**ÀPAT TEMÀTIC  
SENSE FRUITS SECS**

18

ESPIRALS **AMB OLI, ALFÀBREGA I  
FORMATGE S/FRUITS SECS**  
TRUITA DE VERDURES AMB ENCIAM I  
OLIVES  
PA\* I FRUITA

19

CIGRONS ESTOFATS **S/PICADA DE  
FRUITS SECS**  
MAIRES A L'ANDALUSA\*\* AMB  
PASTANAGA RATLLADA  
PA\* I FRUITA

20

ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES  
LLOM AL FORN AMB SALSÀ\* I PATATES  
A DAUS  
PA\* I FRUITA

21

BRÒQUIL AMB PATATA  
LLENTIES AMB XORIÇ\* **S/PICADA DE  
FRUITS SECS**  
PA\* I FRUITA

22

**MENÚ SORPRESA  
SENSE FRUITS SECS**

\*INGREDIENTS S/FRUITS SECS NI PICADA DE FRUITS SECS EN PREPARACIONS (verificar fitxes de proveïdors)

\*\* FREGITS EN OLI NOU I A PART. ELABORAR ELS PLATS EN UNA PLANXA NETA I EL FORN A PART.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



<p>4</p> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA BULLIDA</p> <p>MACARRONS AMB BOLONYESA DE CARN* I FORMATGE RATLLAT</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>5</p> <p>MENÚ DE COMARCA</p> <p>SENSE LLEGUM</p>	<p>6</p> <p>ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET CASOLANA</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AMB SUQUET*, ENCIAM I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>7</p> <p>VERDURA S/PÈSOLS AMB PATATA</p> <p>TRUITA DE PATATES I CEBÀ AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>1</p> <p>SOPA D'AU AMB ARRÒS (BROU S/LLEGUM)</p> <p>CROQUETES VARIADES*/** AMB ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>11</p> <p>ARRÒS AMB VERDURES S/PÈSOLS</p> <p>FIDEUÀ DE VERDURES AL FORN S/PÈSOLS AMB TOMÀQUETS CHERRYS AMANITS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>12</p> <p>TRINXAT DE LA Cerdanya (COL I PATATA)</p> <p>HAMBURGUESA DE VEDELLA* AMB CEBÀ CARAMELITZADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>13</p> <p>CREMA DE VERDURES S/MONGETA BLANCA</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>14</p> <p>PATATAS A LA RIOJANA S/LLEGUM</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>15</p> <p>ÀPAT TEMÀTIC</p> <p>SENSE LLEGUM</p>
<p>18</p> <p>ESPIRALS AL PESTO*</p> <p>TRUITA DE VERDURES AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>19</p> <p>VERDURA S/PÈSOLS AMB PATATA</p> <p>MAIRES A L'ANDALUSA** AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>20</p> <p>ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES S/PÈSOLS</p> <p>LLOM AL FORN AMB SALSÀ* I PATATES A DAUS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>21</p> <p>BRÒQUIL AMB PATATA</p> <p>PEIX A LA PLANXA AMB AMANIDA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>22</p> <p>MENÚ SORPRESA</p> <p>SENSE LLEGUM</p>

\*INGREDIENTS SENSE LLEGUM NI DERIVATS (verificar fitxes de proveïdors)

\*\* FREGITS EN OLI NOU I A PART. ELABORAR ELS PLATS EN UNA PLANXA NETA I EL FORN A PART.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



4

MONGETA TENDRA AMB PATATA BULLIDA  
MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL I FORMATGE RATLLAT  
PA I FRUITA

5

**MENÚ DE COMARCA**  
**SENSE PEIX SENSE MARICS**

6

ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀQUET CASOLANA  
PERNILETS DE POLLASTRE AMB SUQUET, ENCIAM I OLIVES  
PA I FRUITA

7

CIGRONS ESTOFATS  
TRUITA DE PATATES I CEBA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO  
PA I FRUITA

8

CREMA DE COLIFLOR AMB CANSALADA  
**GALL DINDI A LA PLANXA** AMB ENCIAM I TOMÀQUET  
PA I FRUITA

11

ESTOFAT DE LLENTIES  
FIDEUÀ DE VERDURES AL FORN AMB TOMÀQUETS CHERRYS AMANITS  
PA I FRUITA

12

TRINXAT DE LA CERDANYA (COL I PATATA)  
HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CARAMELITZADA  
PA I FRUITA

13

CREMA DE VERDURES I MONGETA BLANCA  
**TRUITA A LA FRNACESA** AMB ENCIAM I PASTANAGA  
PA I FRUITA

14

PATATAS A LA RIOJANA  
POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS  
PA I FRUITA

15

**ÀPAT TEMÀTIC**  
**SENSE PEIX SENSE MARICS**

18

ESPIRALS AL PESTO  
TRUITA DE VERDURES AMB ENCIAM I OLIVES  
PA I FRUITA

19

CIGRONS ESTOFATS  
**POLLASTRE A LA PLANXA** AMB PASTANAGA RATLLADA  
PA I FRUITA

20

ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES  
LLOM AL FORN AMB Salsa I PATATES A DAUS  
PA I FRUITA

21

BRÒQUIL AMB PATATA  
LLENTIES AMB XORIÇ  
PA I FRUITA

22

**MENÚ SORPRESA**  
**SENSE PEIX SENSE MARICS**

\*INGREDIENTS SENSE PEIX, MARISC NI DERIVATS (verificar fitxes de proveïdors)

\*\* FREGITS EN OLI NOU I A PART. ELABORAR ELS PLATS EN UNA PLANXA NETA I EL FORN A PART.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



4

MONGETA TENDRA AMB PATATA  
BULLIDA  
**PASTA S/OU** AMB BOLONYESA  
VEGETAL\* I FORMATGE RATLLAT  
PA I FRUITA

5

**MENÚ DE COMARCA**

6

ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀQUET  
CASOLANA  
PERNILETS DE POLLASTRE AMB  
SUQUET, ENCIAM I OLIVES  
PA I FRUITA

7

CIGRONS ESTOFATS  
**PEIX A LA PLANXA** AMB ENCIAM I BLAT  
DE MORO  
PA I FRUITA

8

CREMA DE COLIFLOR AMB  
CANSALADA\*  
LLUÇ **AL FORN** AMB ENCIAM I  
TOMÀQUET  
PA I FRUITA

11

ESTOFAT DE LLENTIES  
**PASTA S/OU** DE VERDURES AL FORN  
AMB TOMÀQUETS CHERRYS AMANITS  
PA I FRUITA

12

TRINXAT DE LA CERDANYA (COL I  
PATATA)  
HAMBURGUESA DE VEDELLA\* AMB  
CEBA CARAMELITZADA  
PA I FRUITA

13

CREMA DE VERDURES I MONGETA  
BLANCA  
SALMÓ AL FORN AMB ENCIAM I  
PASTANAGA  
PA I FRUITA

14

PATATAS A LA RIOJANA\*  
POLLASTRE AL FORN AMB  
XAMPINYONS  
PA I FRUITA

15

**ÀPAT TEMÀTIC**

18

**PASTA S/OU** AL PESTO  
**POLLASTRE A LA PLANXA** AMB ENCIAM  
I OLIVES  
PA I FRUITA

19

CIGRONS ESTOFATS  
MAIRES A L'ANDALUSA\*\* AMB  
PASTANAGA RATLLADA  
PA I FRUITA

20

ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES  
LLOM AL FORN AMB Salsa\* I PATATES  
A DAUS  
PA I FRUITA

21

BRÒQUIL AMB PATATA  
LLENTIES AMB XORIÇ\*  
PA I FRUITA

22

**MENÚ SORPRESA**

\*INGREDIENTS SENSE OU NI DERIVATS (verificar fitxes de proveïdors)

\*\* FREGITS EN OLI NOU I A PART. ELABORAR ELS PLATS EN UNA PLANXA NETA I EL FORN A PART.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



4

MONGETA TENDRA AMB PATATA  
BULLIDA  
MACARRONS AMB BOLONYESA  
VEGETAL I FORMATGE RATLLAT  
PA I FRUITA

5

**MENÚ DE COMARCA**  
  
**SENSE PORC**

6

ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET  
CASOLANA  
PERNILETS DE POLLASTRE AMB  
SUQUET, ENCIAM I OLIVES  
PA I FRUITA

7

**CIGRONS ESTOFATS SENSE PORC**  
  
TRUITA DE PATATES I CEBA AMB  
ENCIAM I BLAT DE MORO  
PA I FRUITA

8

CREMA DE COLIFLOR **SENSE**  
CANSALADA  
LLUÇ A LA ROMANA AMB ENCIAM I  
TOMÀQUET  
PA I FRUITA

11

ESTOFAT DE LLENTIES **SENSE PORC**  
  
FIDEUÀ DE VERDURES AL FORN AMB  
TOMÀQUETS CHERRYS AMANITS  
PA I FRUITA

12

TRINXAT DE LA Cerdanya (COL I  
PATATA)  
HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB  
CEBA CARAMELITZADA  
PA I FRUITA

13

CREMA DE VERDURES I MONGETA  
BLANCA  
SALMÓ AL FORN AMB ENCIAM I  
PASTANAGA  
PA I FRUITA

14

PATATAS A LA RIOJANA **SENSE PORC**  
  
POLLASTRE AL FORN AMB  
XAMPINYONS  
PA I FRUITA

15

**ÀPAT TEMÀTIC**  
  
**SENSE PORC**

18

ESPIRALS AL PESTO  
TRUITA DE VERDURES AMB ENCIAM I  
OLIVES  
PA I FRUITA

19

**CIGRONS ESTOFATS SENSE PORC**  
MAIRES A L'ANDALUSA AMB  
PASTANAGA RATLLADA  
PA I FRUITA

20

ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES  
**POLLASTRE** AL FORN AMB SALSA I  
PATATES A DAUS  
PA I FRUITA

21

BRÒQUIL AMB PATATA  
LLENTIES **SENSE** XORIÇ  
PA I FRUITA

22

MENÚ SORPRESA

\*INGREDIENTS SENSE PORC





DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



4

MONGETA TENDRA AMB PATATA  
BULLIDA  
MACARRONS AMB BOLONYESA  
VEGETAL I FORMATGE RATLLAT  
PA I FRUITA

5

MENÚ DE COMARCA  
  
SENSE VEDELLA

6

ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀQUET  
CASOLANA  
PERNILETS DE POLLASTRE AMB  
SUQUET, ENCIAM I OLIVES  
PA I FRUITA

7

CIGRONS ESTOFATS SENSE VEDELLA  
  
TRUITA DE PATATES I CEBA AMB  
ENCIAM I BLAT DE MORO  
PA I FRUITA

8

CREMA DE COLIFLOR SENSE  
CANSALADA  
LLUÇ A LA ROMANA AMB ENCIAM I  
TOMÀQUET  
PA I FRUITA

11

ESTOFAT DE LLENTIES SENSE VEDELLA  
  
FIDEUÀ DE VERDURES AL FORN AMB  
TOMÀQUETS CHERRYS AMANITS  
PA I FRUITA

12

TRINXAT DE LA Cerdanya (COL I  
PATATA)  
HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB  
CEBA CARAMELITZADA  
PA I FRUITA

13

CREMA DE VERDURES I MONGETA  
BLANCA  
SALMÓ AL FORN AMB ENCIAM I  
PASTANAGA  
PA I FRUITA

14

PATATAS A LA RIOJANA SENSE VEDELLA  
  
POLLASTRE AL FORN AMB  
XAMPINYONS  
PA I FRUITA

15

ÀPAT TEMÀTIC  
  
SENSE VEDELLA

18

ESPIRALS AL PESTO  
TRUITA DE VERDURES AMB ENCIAM I  
OLIVES  
PA I FRUITA

19

CIGRONS ESTOFATS SENSE VEDELLA  
  
MAIRES A L'ANDALUSA AMB  
PASTANAGA RATLLADA  
PA I FRUITA

20

ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES  
POLLASTRE AL FORN AMB Salsa I  
PATATES A DAUS  
PA I FRUITA

21

BRÒQUIL AMB PATATA  
LLENTIES SENSE XORIÇ  
PA I FRUITA

22

MENÚ SORPRESA  
  
SENSE VEDELLA

\*INGREDIENTS SENSE VEDELLA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



<p>4</p> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA BULLIDA</p> <p>MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL I FORMATGE RATLLAT</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>5</p> <p><b>MENÚ DE COMARCA</b></p> <p><b>VEGETARIA</b></p>	<p>6</p> <p>ARRÒS AMB SALSa DE TOMÀQUET CASOLANA</p> <p><b>AMANIDA DE LLENTIES</b>, ENCIAM I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>7</p> <p>CIGRONS ESTOFATS VEGETALS</p> <p>TRUITA DE PATATES I CEBA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>1</p> <p>SOPA D'AU AMB ARRÒS</p> <p>CROQUETES <b>VEGETALS</b> AMB HUMMUS I BASTONETS DE PASTANAGA</p> <p>PA I FRUITA</p>
<p>11</p> <p>ESTOFAT DE LLENTIES <b>AMB VERDURES</b></p> <p>FIDEUÀ DE VERDURES AL FORN AMB TOMÀQUETS CHERRYS AMANITS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>12</p> <p>TRINXAT DE LA Cerdanya (COL I PATATA)</p> <p>HAMBURGUESA <b>VEGETAL</b> AMB CEBA CAMELITZADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>13</p> <p>CREMA DE VERDURES I MONGETA BLANCA</p> <p><b>ESPAGUETIS INTEGRALS AMB OLI DE OLIVA I FORMATGE</b></p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>14</p> <p>PATATAS A LA RIOJANA <b>SENSE CARN I VEGETALS</b></p> <p><b>COCUSCOUS AMB XAMPINYONS</b></p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>15</p> <p><b>ÀPAT TEMÀTIC</b></p> <p><b>VEGETARIA</b></p>
<p>18</p> <p>ESPIRALS AL PESTO</p> <p>TRUITA DE VERDURES AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>19</p> <p>CIGRONS ESTOFATS <b>AMB VERDURES</b></p> <p><b>TEMPURA DE VERDURES</b> AMB PASTANAGA RATLLADA</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>20</p> <p>ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES</p> <p><b>OUS BULLITS</b> AL FORN AMB SALSa I PATATES A DAUS</p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>21</p> <p>BRÒQUIL AMB PATATA</p> <p>LLENTIES AMB <b>VERDURES</b></p> <p>PA I FRUITA</p>	<p>22</p> <p>MENÚ SORPRESA</p> <p><b>VEGETARIA</b></p>

\*INGREDIENTS VEGETARIA