

Menú sense porc

| Dilluns 3 | Dimarts 4 | Dimecres 5 | Dijous 6 | Divendres 7 |
|--|--|--|---|--|
| Bròquil amb patata Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada | Amanida d'arròs Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada | Macarrons amb tomàquet Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada | Gaspatxo Botifarra de pollastre a la planxa amb patates Iogurt | Amanida Alemanya (amb patates, tomàquet, olives) Nuguets de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita de temporada |
| Dilluns 10 | Dimarts 11 | Dimecres 12 | Dijous 13 | Divendres 14 |
| Tallarines amb tomàquet i formatge Pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada | Mongeta tendra, patata i pastanaga Croquetes de bacallà enciam i pastanaga Iogurt | Arròs amb verdures i tomàquet Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada | Cigrons amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de pollastre a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada | Amanida de pasta (amb tomàquet i olives) Bacallà amb samfaina Fruita de temporada |
| Dilluns 17 | Dimarts 18 | Dimecres 19 | Dijous 20 | Divendres 21 |
| Pèsols amb patates Salsitxes de pollastre a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada | Espirals amb tomàquet i formatge Pollastre a la planxa amb guarnició Fruita de temporada | Ensalada russa (amb ou dur i maionesa) Rodó de vedella amb xampinyons Fruita de temporada | Arròs amb tomàquet Filet de lluç arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita de temporada | Crema de pastanaga Pollastre a la allada amb patates Gelat/Iogurt |
| Dilluns 24 | Dimarts 25 | Dimecres 26 | Dijous 27 | Divendres 28 |
| Cigrons amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de pollastre amb enciam i tomàquet Fruita de temporada | Mongeta tendra i patata Pollastre a la planxa amb amanida Fruita de temporada | Fideua de marisc Varetes de lluç amb enciam i blat de moro Fruita de temporada | Arròs a la milanesa Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita de temporada | Macarrons amb tomàquet i formatge Fingers de pollastre amb patates Gelat |

Condicions de conservació

Plat calent: Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.

Plat fred: Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.

Tot el menjar és per a consum immediat.

BONES VACANCES!

