



MENÚ 1 TRIMESTRE 2019
REVISAT PER EL DEPARTAMENT DE DIETÈTICA I NUTRICIÓ

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 SETMANA 7 Octubre 4 Novembre 2 Desembre	Cigrons eco Mandonguilles de vedella amb pèsols i pastanaga	Mongeta verda amb patata Escalopa de llom amb amanida	Sopa de pistó Truita amb llenca de formatge	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, galldindi) Gall dindi llaminat amb patatones	Macarrons bolonyesa Llenguadina amb tomàquet i olives
2 SETMANA 9 setembre 14 Octubre 11 Novembre 9 Desembre	Llenties eco estofades Salsitxes de porc amb pastanaga	Crema de carbassó amb torronets de pa Tires de pollastre amb patata dau	Arròs amb tomàquet Bunyols de bacallà amb variat d'enciams	Espirals napolitana amb formatge Hamburguesa de vedella al forn amb patates bossa	Sopa de lletres Truita amb llenca de gall dindi
3 SETMANA 16 setembre 21 octubre 18 novembre 16 desembre	Mongeta blanca amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera	Mongeta verda amb patata bullida Magre al formatge	Sopa de galets Truita de patates i ceba amb llenca de galldindi	Arròs tres delícies Flamenquins de gall dindi amb amanida	Tallarines napolitana amb formatge Filet de rosada amb enciam, pastanaga i olives
4 SETMANA 23 setembre 28 octubre 25 novembre 23 desembre	cigrons eco escalopa de llom amb amanida	Sopa d'estrelles Estofat de vedella amb patatones	Arròs amb tomàquet natural Botifarra al forn amb patata dau	Verdura amb patata bullida Hamburguesa de pollastre planxa amb formatge fos	Espagueti carbonara Llenguadina amb amanida
5 SETMANA 30 setembre	Llenties eco Crestes de tonyina amb amanida	Patates de l'àvia Contraçuixa de galldindi amb tomàquet i olives	Crema de carbassó amb torronets de pa Mandonguilles de vedella amb patatones	Sopa de lletres Truita amb llenca de formatge	Lasanya Bunyols de bacallà amb enciam, tomàquet i olives

POSTRES: FRUITA DEL TEMPS, LÀCTIS VARIATS