



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			1 Paella mixta Filet de Tilapía al forn amb salsa amanida Fruita	2 Sopa d'au Canelons amb beixamel gratinats al forn patates xips Préssec en almívar
5 Arròs tres delícies Salsitxes saltejades amb allada amanida iogurt	6 <i>Festa Constitució</i>	7 Espaguetí a la carbonara Filet de lluç a la planxa amanida Fruita	8 <i>Festa Immaculada</i>	9 <i>Festa de Lliure disposició</i>
12 Estofat de patates amb costelles i verdures Abadejo al forn amb samfaina amanida iogurt	13 Cigrons estofats Truita amb carbassó Tomàquet provençal Fruita	14 Purè de verdures (amb pastanaga i carbassa) vedella rostida al forn amb bolets Amanida Fruita	15 Fideuà Bacallà arrebossat amb all i julivert amanida Fruita	16 Sopa de rap Pernilets de pollastre al forn amb especíes Fruita
19 Arròs amb salsa de tomàquet Llom al forn amb prunes amanida iogurt	20 Escudella catalana amb carn d'olla Mossets de rosada amanida Fruita	21 Macarrons Bolonyesa Filet de Lluç a la planxa amanida Fruita	22 Sopa d'au Pit de de pollastre Préssec en almívar Neules i torrons	

En tots els menús s'inclou pa i setmanalment 3 dies integral.

AMANIDES (Pastanaga, enciam, blat de moro, soja, remolatxa, tonyina i olives segons el dia)

TÈCNICA CULINÀRIA- Riøjana: (ceba, all, porro, tomàquet, pebre vermell dolç, brou de carn, costelles) A la cassola: sofregit de verdura i costella)

Salsa Napolitana: Sofregit de verdures i tomàquet / Salsa d'ametlles: (Brou de peix, ametlles, farina) / Samfaina: (Oli, ceba, pebrot vermell, pebrot verd, tomàquet fregit i all mòlt) / Salsa Bolonyesa: (Sofregit de verdures, tomàquet i carn picada) / Salsa jardineria (Brou de carn, sofregit de ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet, patates, pèsols, ceba i pastanaga) Salsa espanyola: (oli, ceba, all, tomàquet, pastanaga, porro, sucre, sal, farina de blat, ví)

FRUITA DEL TEMPS (SM: Taronja, poma, plàtan, kivi, pera, raïm, síndria, meló, préssec)