



Menú Gener 2020

Dimecres, 8	Macarrons bolonyesa	Bunyols de bacallà amb amanida de tonyina i blat de moro	logurt
Dijous, 9	Llenties amb costella de porc	Lluç al forn amb verdures	Taronja
Divendres, 10	Arròs amb verdures	Truita de patates amb amanida de tomàquet	Mandarina
Dilluns, 13	Raviolis de carn amb salsa de tomàquet	Salmó al forn amb cloïsses	Poma
Dimarts, 14	Col-i-flor amb patata (maionesa opcional)	Croquetes de pollastre i crestes de tonyina amb amanida d'enciam i pastanaga	Natilles
Dimecres, 15	Cigrons saltats amb bacó	Salsitxes de porc amb xips	Taronja
Dijous, 16	Amanida catalana	Pollastre al forn amb xampinyons i xerris	Mandarina
Divendres, 17	Sopa de pistons amb ou dur	Llenguado al forn amb verdures	Fruita del temps
Dilluns, 20	Espaguetis amb tomàquet (formatge opcional)	Hamburguesa de porc amb amanida d'enciam i olives	logurt
Dimarts, 21	Llenties amb xoriço	Truita de patates amb amanida de tomàquet	Poma
Dimecres, 22	Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata)	Gall d'Indi rostit amb poma	Taronja
Dijous, 23	Arròs amb tomàquet	Varetes de lluç (maionesa opcional)	Fruita del temps
Divendres, 24	Crema de verdures amb crostons	Pollastre a la planxa amb xips	Mandarina
Dilluns, 27	Macarrons amb tomàquet (formatge opcional)	Gall d'Indi amb all i julivert	logurt
Dimarts, 28	Arròs caldos amb peix	Graellada de carn amb patates xips	Poma
Dimecres, 29	Crema de carbassó (escames de parmesà opcional)	Cuetes de rap al forn amb cloïsses	Taronja
Dijous, 30	Sopa de pasta	Truita de carbassó amb amanida d'enciam i blat de moro	Plàtan
Divendres, 31	Cigrons amb verdures i bacó	Salmó al forn amb amanida de tomàquet provençal	Fruita del temps