

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Setmana 1	Llenties estofades Croquetes sense gluten Fruita	Arròs amb tomàquet Peix al forn Fruita	Crema de verdures Pollastre al forn amb espècies Fruita	Verdures bullides Ous durs amb salsa Fruita	Macarrons sense gluten amb verdures sofregides i carn picada iogurt
Setmana 2	Arròs amb verdures Peix al forn amb all i julivert Fruita	Cigrons amb suquet Croquetes sense gluten Fruita	Patata i mongeta tendre Pinxits de pollastre Fruita	Crema de verdures Botifarres al forn Fruita	Llenties amb suquet Calamars arrebossats sense gluten iogurt
Setmana 3	Espirals amb verdures Croquetes sense gluten Fruita	Crema de pastanagues Peix arrebossat sense gluten Fruita	Fideuà sense gluten amb gambes i sèpia Fruita	Cigrons amb verdures Remenat d'ou Fruita	Pastis de patates amb sofregit i carn picada i/o tonyina iogurt
Setmana 4	Crema de carbassó Peix al forn Fruita	Patata amb verdures bullides Pollastre planxa Fruita	Llegums estofades Remenat d'ou Fruita	Arròs amb oli Pollastre amb suquet Fruita	Macarrons sense gluten amb verdures sofregides i tonyina iogurt
Setmana 5	Espirals sense gluten amb salsa Remenat d'ou Fruita	Mongetes blanques amb botifarra Fruita	Fideus sense gluten a la cassola Peix al forn Fruita	Caldo amb galets sense gluten Hamburguesa de pollastre Fruita	Arròs amb tomàquet i sofregit de verdures Croquetes sense gluten iogurt

- TOTES LES VERDURES, CARN DE VADELLA, POLLASTRE I OUS AMB QUE PREPAREM ELS NOSTRES MENÚS SÓN DE PROXIMITAT MAJORITARIAMENT ECOLÒGICS.
- LA CARN DE PORC ÉS DE PRODUCCIÓ LOCAL I DE QUALITAT.
- EL PEIX UTILITZAT AL MENÚ NO PROVÉ D'EXPLOTACIONS AGROPECUÀRIES QUE MALMETEN ELS ENTORNS ON ESTAN INSTAL·LADES.
- DOS COPS PER SETMANA EL PA QUESERVIM ÉS INTEGRAL.