

DILLUNS

FESTIU

- Dia 9-

Arròs amb bolets i espàrrecs

Truita de pernil dolç
Enciam, tomàquet

Fruita

- Dia 16-

Rínxols amb pipa-pesto

Pollastre rostit
Enciam i pastanaga

Fruita

- Dia 23-

Crema de temporada

Arròs de muntanya
(costella porc i pollastre)

Fruita

- Dia 30-

Verdures tres colors

Macarrons integrals a la bolonyesa

Fruita

DIMARTS

FESTIU

- Dia 10-

Cigrons amb verdures

Gall d'indi al forn.
Cogombre, olives

Fruita

- Dia 17-

Espinacs i patata amb beixamel

Gall al forn. Enciam i cogombre

logurt natural

- Dia 24-

Mongetes seques amb tomàquet

Truita de patata
Cogombre i pastanaga

logurt natural

- Dia 31-

Arròs amb carxofes i bolets

Gall a la llimona
Enciam, pastanaga

Fruita

DIMECRES

FESTIU

- Dia 11-

Macarrons a la milanesa

Bacallà a l'allada
Tomàquet i pastanaga

logurt natural

- Dia 18-

Llenties amb quinoa

Truita de xampinyons
Rodanxes de tomàquet i cogombre

Fruita

- Dia 25-

Patata i carxofa al forn

Lluç a l'Andalusa
Enciam amb vinagreta

Fruita

DIJOUS

FESTIU

- Dia 12-

Coliflor i patata amb allet

Xurrasc de porc
Albergínia i tomàquet forn

Fruita

- Dia 19-

Arròs amb tomàquet

Bacallà amb pastanaga i porro

Fruita

- Dia 26-

Verdures orientals (patata, azuki,
ceba, pebrot, carabassó
amb salsa de soja)

Gall d'indi a les fines herbes
Pastanaga i olives

Fruita

DIVENDRES

FESTIU

- Dia 13-

Escudella de galets

Lluç amb carabassó, ceba
i patat al forn

Fruita

- Dia 20-

Crema de carabassa
amb lletia vermella

Estofat de vedella

Fruita

- Dia 27-

Tallarines amb bolets

Bacallà a la milanesa

Fruita



NUTRICIONISTA:

Sabina Torrents Martín

Núm. Col·legiat: CAT001312

✉ sabinanutricio@gmail.com

- La fruita i la verdura seran de proximitat i de temporada i majoritàriament ecològiques.
- Els llegums i la pasta seran ecològics.
- La carn de vedella o pollastre serà ecològica un cop al mes.
- El menú anirà acompanyat diàriament amb pa (blanc i integral) i aigua.

✉ migdia@ampapuigventos.cat

☎ 644 397 128

www.ampapuigventos.cat

AFA: