



DIVENDRES 1				
<p>Crema de verdura de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb patates</p> <p>Fruita de temporada <i>ecològica</i></p>				
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
<p>Trinxat de verdura amb patates i formatge verdura de temporada, patata i formatge</p> <p>Daus de gall dindi amb salsa tomàquet, pastanaga i ceba</p> <p>Fruita de temporada <i>ecològica</i></p>	<p>Cigrons <i>eco</i> amb verdures carbassó, porro i pastanaga</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada <i>ecològica</i></p>	<p>Arròs <i>eco</i> amb tomàquet</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt <i>ecològic</i></p>	<p>Amanida russa amb maionesa i SENSE tonyina patata, mongeta verda, pastanaga i NO tonyina</p> <p>Llom al forn amb salsa de poma brou de verdures i poma</p> <p>Fruita de temporada <i>ecològica</i></p>	<p>Espaguetis <i>eco</i> amatriciana tomàquet ceba i bacó</p> <p>Truita</p> <p>Fruita de temporada <i>ecològica</i></p>
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS NOSALTRES TRIEM 14	DIVENDRES 15
<p>Sopa d'au amb pasta <i>eco</i> brou d'au, pasta i vegetals</p> <p>Bistec de gall dindi al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada <i>ecològica</i></p>	<p>Arròs <i>eco</i> al pesto alfàbrega i formatge</p> <p>Truita amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada <i>ecològica</i></p>	<p>Crema de verdura de temporada SENSE crostons de pa</p> <p>Estofat de vedella jardinera patata, pastanaga i mongeta verda</p> <p>Fruita de temporada <i>ecològica</i></p>	<p>Pizza de gall dindi i formatge</p> <p>Pollastre al forn amb patates xips</p> <p>Crema de xocolata</p>	<p>Amanida de lleties <i>eco</i> tomàquet, formatge i olives</p> <p>Truita de patates i ceba amb niu d'enciams</p> <p>Fruita de temporada <i>ecològica</i></p>
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
<p>Verdura de temporada amb patates</p> <p>Botifarra al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada <i>ecològica</i></p>	<p>Mongetes seques <i>eco</i> amb tomàquet sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Gall dindi al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada <i>ecològica</i></p>	<p>Patates al forn amb niu de tomàquet i ceba</p> <p>Truita amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada <i>ecològica</i></p>	<p>Arròs <i>eco</i> a la cassola amb costella amb vegetals i costella de porc</p> <p>Truita francesa amb enciam i NO pipes</p> <p>Fruita de temporada <i>ecològica</i></p>	<p>Macarrons <i>eco</i> amb tomàquet i formatge</p> <p>Pit de pollastre arrebossat casolà amb guarnició d'amanida</p> <p>Gelat i refrescs sense gas</p>

El pollastre és de pagès amb alimentació vegetal, mínim amb un 65% de cereals, dels quals com a mínim un 50% de blat de moro; sacrificat almenys amb 56 dies i criat amb sistema extensiu.

Les verdures i hortalisses són ecològiques.

Les fruites de temporada poden ser: albercocs, cireres, prunes, maduixes, préssec, nespres, pinya, plàtan i síndria

Les verdures de temporada poden ser: bròquil, carbassó, mongeta verda, pastanaga, enciam, tomàquet, cogombre i carbassa



@somvalors

www.somvalors.com

Revisat per Andrea Rodríguez Sancho CAT000899
Graduada en Nutrició Humana i Dietètica