

RÈGIM

	Dimarts 1	Dimecres 2	Dijous 3	Divendres 4
	FESTA	Minestra de verdures Pit de pollastre a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	Mongeta tendra, patata i pastanaga Galtes de porc amb ceba i bolets Fruita de temporada	Verdures al forn Hamburguesa de conill a la planxa amb amanida Fruita de temporada
Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
Bledes saltejades amb all Llom a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	Gaspatxo amb crostons Botifarra de pollastre i bolets amb amanida Iogurt	Espinacs amb patata Rodó de vedella al forn amb xampinyons Fruita de temporada	Vichyssoise Salmó al forn amb amanida Fruita de temporada	Pèsols amb favetes a la catalana Musclos marinera Fruita de temporada
Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
Mongeta rodona amb pernil salat Galtes de porc amb ceba i bolets Fruita de temporada	Bròquil i patata Conill a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	Verdures al forn Pit de pollastre a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	Carxofes amb patata Filet de lluç al forn amb verduretes Fruita de temporada	Amanida verda amb espàrrecs Cuixetes de pollastre rostides amb guarnició Iogurt
Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
Arròs integral de verdures Pit de pollastre a la planxa amb amanida Fruita de temporada	Coliflor i patata Truita de riu al forn amb guarnició Fruita de temporada	Panache de verdures Llom a la planxa amb guarnició Iogurt	Cigrons amb espinacs saltejats amb all i bacó Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Gaspatxo amb crostons Vedella al forn amb patata al caliu Fruita de temporada
Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30	Dijous 31	
Minestra de verdures Conill a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	Amanida verda amb tonyina Truita de carbassó amb guarnició Fruita de temporada	Mongeta tendra, patata i pastanaga Galtes de porc amb ceba i bolets Fruita de temporada	Bledes saltejades amb all Pit de pollastre a la planxa amb amanida Iogurt	

En els nostres menús...

Incloem pa cada dia. Els dimecres i divendres és integral (a elecció del centre).
Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics).
Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa La Fageda.
+Arrebossat pels cuiners.
Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.
La cuina es reserva el dret a fer un canvi a últim moment, avisant per e-mail als centres.

Condicions de conservació

Plat calent: Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.
Plat fred: Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.
Tot el menjar és per a consum immediat.