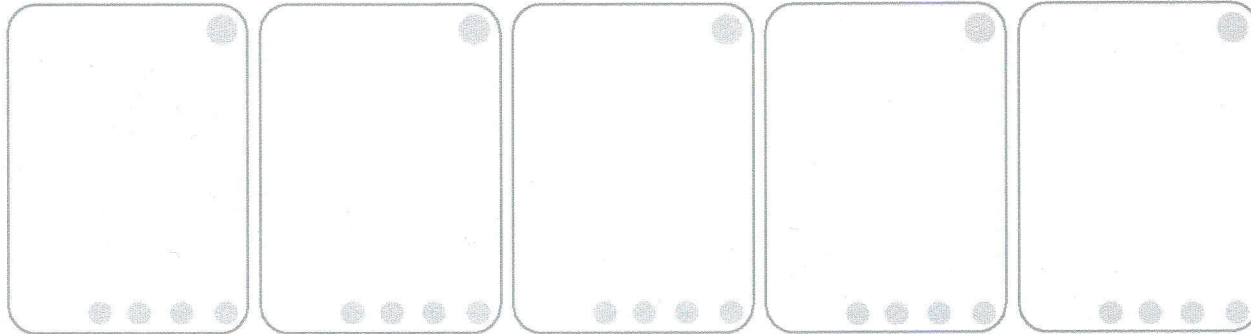


dilluns      dimarts      dimecres      dijous      divendres



6 FESTIU	7 Encisam, tomaca, panses, carlota. 1r. Fideuà de peix amb delícies del mar. 2n. Croquetes de bacallà. Fruita de temporada.  Crema de verdures. Ventresca de lluç. Fruita	8 Encisam ECO, remolatxa, dacsca. 1r. Llentilles ECO amb verdures. ECO i creïlles. 2n. Llom al forn amb xampinyons i panses. Fruita ECOLÒGICA.  Amanida murciana. Filet de titot. Lacti.	9 Amanida. 1r. Sopa de putxero CATERGUAI. 2n. Putxero CATERGUAI (pilotes, cigrons, carlota i creïlla) Fruita de temporada.  Parrillada de verdures variades a la planxa. Emperador a la planxa. Fruita.	10 Encisam, carlota, olives, dacsca. 1r. Arròs a la milanesa. 2n. Filet de lluç amb creïlles. Fruita de temporada.  Sopa de peix. Truita a la francesa. Lacti
802   105   39   28	845   98   39   33	857   121   37   22	827   107   39   27	

13 Encisam, remolatxa, tomaca, dacsca. 1r. Espaguetis amb tonyina, tomaca i formatge. 2n. Bacalla al forn amb guarnició. Fruita.  Crema de verdures i creïlla. Truita de tonyina. Lacti.	14 Encisam ECO, tomaca, tonyina, ou. 1r. Puré de verdures ECO amb llegums. 2n. Pollastre al forn amb creïlles i ceba. Fruita ECOLÒGICA.  Empanadilles de verdures. Formatge fresc i tomaca natural. Fruita.	15 Encisam, dacsca, carlota, tonyina. 1r. Sopa de peix. 2n. Truita a la francesa i cavalla. Fruita i Lacti.  Consomé vegetal. Filet de peix a la planxa. Lacti.	16 Encisam, tonyina, surimi i dacsca. 1r. Llentilles amb carlota i espinacs. 2n. Llonganisses blanques amb tomaca. Fruita de temporada.  Arròs tres delícies. Calamars a la planxa. Fruita.	17 1r. Amanida especial completa. 2n. Arròs al forn amb costelletes, creïlla i cigrons. Fruita.  Sopa juliana amb tostons. Llom al forn. Lacti.
816   103   38   28	675   52   40   34	774   98   43   25	856   112   43   26	824   95   27   39

20 Encisam, tomaca, olives, carlota. 1r. Espirals tricolor amb tomaca, formatge i xampinyons. 2n. Cues de rap amb salsa marinera. Fruita.  Bajoquetes saltejades amb pernil dolç i ceba. Pit de titot a la planxa. Fruita.	21 Encisam, tomaca, dacsca i surimi. 1r. Sopa de peix amb delícies del mar. 2n. Roti de titot amb salsa i creïlles al forn. Lacti i Fruita.  Amanida verda. Albargina farcida de verdures. Fruita.	22 Encisam, carlota, tomaca, dacsca. 1r. Paella valenciana amb pollastre i verdures. 2n. Hamburguesa amb guarnició. Fruita.  DIA LLIURE Sandwich vegetal. Lacti.	23 Encisam ECO, tomaca, tonyina i olives. 1r. Potatge de cigrons ECOLÒGICS amb carlota i espinacs. 2n. Truita de formatge i pernil dolç. Fruita.  Puré de carlota, porro i creïlla. Creps de pernil dolç i formatge. Fruita.	24 1r. Amanida especial completa amb tonyina. 2n. Lasanya de carn amb beixamel, tomaca i formatge. Fruita de temporada  Amanida rusa. Pit de pollastre a la planxa. Fruita.
840   93   45   32	682   94   34   22	849   98   39   30	837   101   43   29	864   91   44   36

27 Encisam, dacsca, tonyina, carlota. 1r. Llentilles amb verdures. 2n. Truita de creïlles amb cavalla. Fruita de temporada.  Verdures al forn. Filet de dorada. Fruita.	28 1r. Amanida especial completa. 2n. Arros del senyoret amb delícies del mar. Fruita de temporada.  Verdures a la planxa. Vedella a la planxa. Lacti.	29 Encisam ECO, tomaca, tonyina, olives. 1r. Crema de verdures variades i llegums. 2n. Pizza de pernil dolç i formatge. Fruita ECO i Lacti.  Sopa de fideus. Broquetes de llom. Lacti.	30 Amanida. 1r. Sopa de putxero CATERGUAI. 2n. Putxero CATERGUAI (pilotes, cigrons, carlota i creïlla) Fruita de temporada.  Saltejat de verdures amb llegums i pernil. Pollastre a la planxa Lacti.	31 Encisam, tonyina, quinoa i dacsca. 1r. Macarrons a la bolonyesa amb carn, tomaca i formatge. 2n. Filet de halibut amb guarnició. Fruita  Amanida completa amb formatge fresc. Peix al forn amb creïlla i ceba. Fruita.
815   108   31   27	846   112   32   30	861   89   49   36	857   121   37   22	802   98   36   29

Parte Inferior:  
Sugerencias para la cena

Los menús van acompanyats de 20 gr. de pan

Energ. Glúcids Prot. Grasa  
(Kcal) (Gr.) (Gr.) (Gr.)