

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 <ul style="list-style-type: none"> Bledes amb cigrons i patates Truita de pernil amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita 	2 <ul style="list-style-type: none"> Sopa vegetal (brou natural) amb pasta Vedella amb suc amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita 	3 <ul style="list-style-type: none"> Arròs a la cassola Salsitxes al forn amb xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita 	4 <ul style="list-style-type: none"> Crema de carbassó (sense formatge) Peix blau amb sanfaina i amanida d'enciam i blat de moro Fruita
7 <ul style="list-style-type: none"> Espirals a la napolitana Hamburguesa (sense lactosa) de vedella amb amanida d'enciam i olives Fruita 	8 <ul style="list-style-type: none"> Sopa de fideus Llimada a la romana i amanida d'enciam i blat de moro Fruita 	9 <ul style="list-style-type: none"> Arròs amb verdures Llom al forn amb beixamel (feta amb brou natural) i amanida d'enciam i olives Fruita 	10 <ul style="list-style-type: none"> Llentíes amb verdures Truita de pernil dolç (sense lactosa) amb amanida d'enciam, blat de moro i pastanaga Fruita 	11 <ul style="list-style-type: none"> Mongeta i patata Pollastre rostit amb amanida d'enciam i pastanaga Poma al forn o iogur de soja
14 <ul style="list-style-type: none"> Macarrons a la boloñesa Truita de carbassó amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita 	15 <ul style="list-style-type: none"> Sopa de pasta (amb brou natural) Lluç al forn amb verduretes i amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita 	16 <ul style="list-style-type: none"> Espinacs amb panses i pinyons Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i olives Fruita o iogur de soja 	17 <ul style="list-style-type: none"> Menestra de verdura Botifarra al forn amb patates i amanida d'enciam i remolatxa Fruita 	18 <ul style="list-style-type: none"> Cigrons estofats Peix blau a la planxa amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Préssec en almívar
21 <ul style="list-style-type: none"> Llentíes amb patata i pastanaga Truita de pernil dolç (sense lactosa) i amanida d'enciam i pastanaga Fruita 	22 <ul style="list-style-type: none"> Mongeta tendra, patata i pastanaga Rosada al forn amb tomàquet, amanida d'enciam i olives Compota de pera 	23 <ul style="list-style-type: none"> Crema de verdures i llegums Pollastre a la cassola amb amanida d'enciam, pastanaga i olives Fruita 	24 <ul style="list-style-type: none"> Sopa de peix (amb brou natural) amb arròs Vedella a la planxa amb xampinyons saltejats amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita 	25 <p>JORNADA GASTRONÒMICA</p> <p>“Menú a la xinesa”</p>
28 <ul style="list-style-type: none"> Sopa jardinera (amb brou natural) Llassanya de carn (carn picada sense lactosa i beixamel amb brou natural) i amanida d'enciam i blat de moro Fruita 				

Preu x dia = 6 €
Total dies = 20
Preu mensual = 120 €

Mònica Cristina Rión
Diplomada en Nutrició i Dietètica
Membre de l'AEDN n°: CAT 611



* VIPABUR-PTL es reserva el dret de realitzar canvis en el menú per motius aliens al servei.