

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de pastanaga</li> <li>• Vedella a la planxa amb albergínia arrebossada i amanida</li> <li>• Fruita</li> </ul>	2 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Galets a la boloñesa (amb tomàquet natural fregit i carn picada sense lactosa)</li> <li>• Truita de carbassó amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>• Fruita</li> </ul>	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patata i mongeta saltejada amb pernill</li> <li>• Peix blau arrebossat amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>• Fruita</li> </ul>	4 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de pasta (amb brou natural)</li> <li>• Coca cassolana de xampinyons, carbassó i ceba (amb tomàquet natural fregit)</li> <li>• Poma al forn</li> </ul>
7 <b>SETMANA BLANCA</b>	8 <b>SETMANA BLANCA</b>	9 <b>SETMANA BLANCA</b>	10 <b>SETMANA BLANCA</b>	11 <b>SETMANA BLANCA</b>
14 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs 3 delícies (pernill dolç sense lactosa)</li> <li>• Peix blau amb sanfaina i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>• Fruita</li> </ul>	15 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espirals a la napolitana (tomàquet natural)</li> <li>• Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciam i olives</li> <li>• Fruita</li> </ul>	16 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mongeta, patata i pastanaga</li> <li>• Pits de pollastre arrebossats amb enciam i pastanaga</li> <li>• Fruita</li> </ul>	17 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espaguetis amb bacó i salsa de tomàquet natural fregit</li> <li>• Rosada al forn amb amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>• Fruita</li> </ul>	18 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cigrons estofats amb cuetes de gamba</li> <li>• Truita de carbassó amb enciam i olives</li> <li>• Préssec en almíbar</li> </ul>
21 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de pastanaga</li> <li>• Mandonguilles (sense lactosa) amb patates i amanida d'enciam, pastanaga i olives</li> <li>• Compota de pera</li> </ul>	22 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs amb tomàquet (natural)</li> <li>• Llom al forn amb amanida d'enciam i olives</li> <li>• Fruita</li> </ul>	23 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura saltejada amb pernill</li> <li>• Llimada a la romana amb amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>• Fruita</li> </ul>	24 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa (amb brou natural) de pasta</li> <li>• Pollastre al forn amb carbassó arrebossat i amanida d'enciam i pastanaga ratllada</li> <li>• Fruita</li> </ul>	25 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tallarines al pesto (alfàbrega, oli, nous) (sense formatge)</li> <li>• Lluç al forn i amanida d'enciam i remolatxa</li> <li>• Fruita</li> </ul>
28 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patata, mongeta i pastanaga</li> <li>• Truita de pernill dolç (sense lactosa) i formatge amb amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>• Fruita</li> </ul>	29 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cigrons estofats amb ou dur</li> <li>• Lluç a la romana amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>• logur de soja</li> </ul>	30 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vichyssoise (amb brou natural)</li> <li>• Rosada a la planxa amb salsa de tomàquet (natural) i amanida d'enciam i olives</li> <li>• Fruita</li> </ul>	31 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs saltejat amb bolets</li> <li>• Pernillets de pollastre al forn amb carbassó arrebossat i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>• Fruita</li> </ul>	

Preu x dia = 6 €  
 Total dies = 18  
 Preu mensual = 108 €



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.