

MENÚ

dilluns 2	dimarts 3	dimecres 4	dijous 5	divendres 6
Arròs amb tomàquet, pastanaga i ceba Croquetes de pernil amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	Cigrons saltejats amb bacó Lluç al forn amb all i julivert i amanida (tomàquet d'amanir) Fruita del temps	Crema de carbassó Hamburguesa mixta amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Jornada gastronòmica italiana Raviolis Escalopins amb patates fregides Tiramisú	Sopa de peix Truita francesa amb tall de formatge i amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps
dilluns 9	dimarts 10	dimecres 11	dijous 12	divendres 13
Mongeta tendra amb patata Figuretes de peix amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	Sopa juliana Ous durs amb salsa Fruita del temps	Mongeta blanca amb cansalada Pollastre al forn amb amanida (enciam i tomàquet) logurt	Arròs amb verdures Estofat de vedella amb salsa de xampinyons Fruita del temps	Espirals amb tomàquet i formatge Bacallà al forn amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps
dilluns 16	dimarts 17	dimecres 18	dijous 19	divendres 20
Llenties estofades amb patata Varetes de lluç amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	Crema de verdures amb crostons de pa Truita de patata amb arròs blanc amb all i julivert Fruita del temps	Arròs amb pollastre Mandonguilles mixtes amb salsa jardinera logurt	Sopa de galets Pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps
dilluns 23	dimarts 24	dimecres 25	dijous 26	divendres 27
Canelons Truita de carbassó amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	Arròs amb tomàquet San jacobos amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Llacets a la bolonyesa (carn mixta, formatge i tomàquet) Estofat de gall dindi Fruita del temps	Jornada gastronòmica gallega Cocidogallego "Lacon" amb patata Pastís de santiago	Patata amb bròquil Bacallà al forn amb amanida (tomàquet d'amanir) Fruita del temps
dilluns 30	dimarts 31			
Macarrons amb tomàquet i formatge Truita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Llenties estofades amb xoriç i costella Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps			

MENÚ BRESSOL 2-3 ANYS

dilluns 2	dimarts 3	dimecres 4	dijous 5	divendres 6
Arròs amb tomàquet, pastanaga i ceba Croquetes de pernil amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	Cigrons saltejats amb gall dindi Lluç al forn amb all i julivert i amanida (tomàquet d'amanir) Fruita del temps	Crema de carbassó Hamburguesa mixta amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Espaguetis amb tomàquet i tonyina Escalopins amb patates fregides logurt	Sopa de peix Truita francesa amb tall de formatge i amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps
dilluns 9	dimarts 10	dimecres 11	dijous 12	divendres 13
Mongeta tendra amb patata Figuretes de peix amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	Sopa juliana Ous durs amb salsa Fruita del temps	Mongeta blanca amb verdures Pollastre al forn amb amanida (enciam i tomàquet) logurt	Arròs amb verdures Estofat de vedella amb salsa de xampinyons Fruita del temps	Espirals amb tomàquet i formatge Bacallà al forn amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps
dilluns 16	dimarts 17	dimecres 18	dijous 19	divendres 20
Llenties estofades amb patata Varetes de lluç amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	Crema de verdures amb crostons de pa Truita de patata amb arròs blanc amb all i julivert Fruita del temps	Arròs amb pollastre Mandonguilles mixtes amb salsa jardinera logurt	Sopa de galets Pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps
dilluns 23	dimarts 24	dimecres 25	dijous 26	divendres 27
Crema de pastanaga i porro Truita de carbassó amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	Arròs amb tomàquet San jacobos amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Llaçets bolonyesa (carn mixta, formatge i tomàquet) Estofat de gall dindi Fruita del temps	Mongetes blanques estofades Pollastre al forn amb patates logurt	Patata amb bròquil Bacallà al forn amb amanida (tomàquet d'amanir) Fruita del temps
dilluns 30	dimarts 31			
Macarrons amb tomàquet i formatge Truita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Llenties estofades amb xoriç i costella Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps			

MENÚ BRESSOL 1-2 ANYS

dilluns 2	dimarts 3	dimecres 4	dijous 5	divendres 6
Arròs amb tomàquet, pastanaga i ceba Croquetes de pernil amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	Cigrons saltejats amb gall dindi Lluç al forn amb all i julivert i amanida (tomàquet d'amanir) Fruita del temps	Crema de carbassó Hamburguesa mixta amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Espaguetis amb tomàquet i tonyina Escalopins amb patates fregides logurt	Sopa de peix Truita francesa amb tall de formatge i amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps
dilluns 9	dimarts 10	dimecres 11	dijous 12	divendres 13
Mongeta tendra amb patata Figuretes de peix amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	Sopa juliana Ous durs amb salsa Fruita del temps	Mongeta blanca amb verdures Pollastre al forn amb amanida (enciam i tomàquet) logurt	Arròs amb verdures Estofat de vedella amb salsa de xampinyons Fruita del temps	Espirals amb tomàquet i formatge Bacallà al forn amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps
dilluns 16	dimarts 17	dimecres 18	dijous 19	divendres 20
Llenties estofades amb patates Varetes de lluç amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	Crema de verdures amb crostons de pa Truita de patates amb arròs blanc amb all i julivert Fruita del temps	Arròs amb pollastre Mandonguilles mixtes amb salsa jardinera logurt	Sopa de galets Pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps
dilluns 23	dimarts 24	dimecres 25	dijous 26	divendres 27
Crema de pastanaga i porro Truita de carbassó amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	Arròs amb tomàquet San jacobos amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Llacets bolonyesa (carn mixta, formatge i tomàquet) Estofat de gall dindi Fruita del temps	Mongetes blanques estofades Pollastre al forn amb patates logurt	Patata amb bròquil Bacallà al forn amb amanida (tomàquet d'amanir) Fruita del temps
dilluns 30	dimarts 31			
Macarrons amb tomàquet i formatge Truita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Llenties estofades amb xoriç i costella Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps			

MENÚ BRESSOL 0-1 ANYS

dilluns 2	dimarts 3	dimecres 4	dijous 5	divendres 6
Triturat de sèmola d'arròs, pollastre i verdures	Triturat de patates, lluç i verdures	Triturat de patates, vedella i carbassò	Triturat de sèmola de blat, gall dindi i patates	Triturat de sèmola d'arròs, pollastre i verdures
dilluns 9	dimarts 10	dimecres 11	dijous 12	divendres 13
Triturat de mongeta tendra, patata i lluç	Triturat de sèmola d'arròs, gall dindi i verdures	Triturat de patates, pollastre i verdures	Triturat de sèmola d'arròs, vedella amb xampinyons	Triturat de sèmola de blat, bacallà i verdures
dilluns 16	dimarts 17	dimecres 18	dijous 19	divendres 20
Triturat de patates, gall dindi i verdures	Triturat de patates, peix i verdures	Triturat de sèmola d'arròs, vedella i verdures	Triturat de sèmola de blat, pollastre i verdures	Triturat de patates, lluç i verdures
dilluns 23	dimarts 24	dimecres 25	dijous 26	divendres 27
Triturat de sèmola de blat, vedella i verdures	Triturat de sèmola d'arròs, lluç i verdures	Triturat de sèmola de blat, gall dindi i verdures	Triturat de patates, pollastre i verdures	Triturat de patates, bacallà i verdures
dilluns 30	dimarts 31			
Triturat de sèmola de blat, pollastre i verdures	Triturat de patates, lluç i verdures			

MENÚ ZERO (SENSE GLUTEN, LACTOSA, OU NI PORC)

dilluns 2	dimarts 3	dimecres 4	dijous 5	divendres 6
<p>Arròs amb tomàquet, pastanaga i ceba (*) Pollastre al forn amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>(*) Cigrons saltejats amb ceba Lluç al forn amb all i julivert i amanida (tomàquet d'amanir) Fruita del temps</p>	<p>(*) Crema de carbassó (sense llet) (*) Hamburguesa de pollastre (sense gluten ni ou) amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps</p>	<p>Jornada gastronòmica italiana (*) Espaguetis sense gluten ni ou amb tomàquet i tonyina (*) Pollastre arrebossat sense gluten ni ou amb patates fregides (*) logurt sense lactosa</p>	<p>(*) Sopa de peix (sense gluten) (*) Gall dindi a la planxa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps</p>
dilluns 9	dimarts 10	dimecres 11	dijous 12	divendres 13
<p>Mongeta tendra amb patata (*) Lluç al forn amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p>Sopa juliana (*) Gall dindi a la planxa amb verdures Fruita del temps</p>	<p>(*) Mongetes blanques amb verdures Pollastre al forn amb amanida (enciam i tomàquet) (*) logurt sense lactosa</p>	<p>Arròs amb verdures (*) Estofat de vedella amb xampinyons Fruita del temps</p>	<p>(*) Pasta sense gluten ni ou amb tomàquet i orenga Bacallà al forn amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps</p>
dilluns 16	dimarts 17	dimecres 18	dijous 19	divendres 20
<p>Llenties estofades amb patates (*) Gall dindi al forn amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>(*) Crema de verdures (sense llet ni crostons) (*) Peix a la planxa amb arròs blanc amb all i julivert Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb pollastre (*) Mandonguilles de pollastre amb salsa jardinera (*) logurt sense lactosa</p>	<p>(*) Sopa de pasta sense gluten ni ou Pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps</p>	<p>Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps</p>
dilluns 23	dimarts 24	dimecres 25	dijous 26	divendres 27
<p>(*) Pasta sense gluten ni ou amb beixamel sense gluten ni lactosa (*) Pollastre a la planxa amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb tomàquet (*) Peix a la planxa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps</p>	<p>(*) Pasta sense gluten ni ou amb tomàquet i orenga Estofat de gall dindi Fruita del temps</p>	<p>Jornada gastronòmica gallega (*) "Cocido gallego" (mongetes blanques, patata, pebrot i tomàquet)(sense xoriço) (*) Pollastre al forn amb patates (*) logurt sense lactosa</p>	<p>Patata amb bròquil Bacallà al forn amb amanida (tomàquet d'amanir) Fruita del temps</p>
dilluns 30	dimarts 31			
<p>(*) Macarrons sense gluten ni ou amb tomàquet i ceba (*) Gall dindi a la planxa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps</p>	<p>(*) Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps</p>			

MENÚ SENSE GLUTEN

dilluns 2	dimarts 3	dimecres 4	dijous 5	divendres 6
<p>Arròs amb tomàquet, pastanaga i ceba (*)Pollastre al forn amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>Cigrons saltejats amb bacó Lluç al forn amb all i julivert i amanida (tomàquet d'amanir) Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassó (*)Hamburguesa mixta (sense gluten) amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps</p>	<p>Jornada gastronòmica italiana (*)Pasta sense gluten amb tomàquet i tonyina (*)Escalopins sense gluten amb patates fregides (*)Logurt</p>	<p>(*)Sopa de peix (sense gluten) Truita francesa amb tall de formatge i amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps</p>
dilluns 9	dimarts 10	dimecres 11	dijous 12	divendres 13
<p>Mongeta tendra amb patata (*)Lluç al forn amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p>Sopa juliana (*)Ous durs amb salsa (sense gluten) Fruita del temps</p>	<p>Mongeta blanca amb cansalada Pollastre al forn amb amanida (enciam i tomàquet) logurt</p>	<p>Arròs amb verdures (*)Estofat de vedella amb xampinyons Fruita del temps</p>	<p>(*)Pasta sense gluten amb tomàquet i formatge Bacallà al forn amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps</p>
dilluns 16	dimarts 17	dimecres 18	dijous 19	divendres 20
<p>Llenties estofades amb patata (*)Gall dindi al forn amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>(*)Crema de verdures (sense crostons) Truita de patata amb arròs blanc amb all i julivert Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb pollastre (*) Mandonguilles mixtes (sense gluten) amb salsa jardinera logurt</p>	<p>(*)Sopa de pasta sense gluten Pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps</p>	<p>Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps</p>
dilluns 23	dimarts 24	dimecres 25	dijous 26	divendres 27
<p>(*)Pasta sense gluten amb beixamel sense gluten Truita de carbassó amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb tomàquet (*) Peix a la planxa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps</p>	<p>(*)Pasta sense gluten a la bolonyesa Estofat de gall dindi Fruita del temps</p>	<p>Jornada gastronòmica gallega "Cocidogallego" (mongetes blanques, patata, xoriç, pebrot i tomàquet) "Lacón" amb patata (*)Logurt</p>	<p>Patata amb bròquil Bacallà al forn amb amanida (tomàquet d'amanir) Fruita del temps</p>
dilluns 30	dimarts 31			
<p>(*)Macarrons sense gluten amb tomàquet i formatge Truita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades amb xoriç amb costella Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps</p>			

MENÚ SENSE LACTOSA

dilluns 2	dimarts 3	dimecres 4	dijous 5	divendres 6
Arròs amb tomàquet, pastanaga i ceba (*Pollastre al forn amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	(*Cigrons saltejats amb ceba Lluç al forn amb all i julivert i amanida (tomàquet d'amanir) Fruita de temps	(*Crema de carbassó (sense llet) Hamburguesa mixta amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Jornada gastronòmica italiana (* Espaguetis amb tomàquet i tonyina Escalopins amb patates fregides (*logurt sense lactosa	Sopa de peix (*Truita francesa (sense formatge) amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps
dilluns 9	dimarts 10	dimecres 11	dijous 12	divendres 13
Mongeta tendra amb patata (* Lluç al forn amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	Sopa juliana (*Ous durs amb salsa (sense llet) Fruita del temps	(*Mongeta blanca amb verdures Pollastre al forn amb amanida (enciam i tomàquet) (* logurt sense lactosa	Arròs amb verdures (* Estofat de vedella amb xampinyons Fruita del temps	(*Espirals amb tomàquet i orenga (sense formatge) Bacallà al forn amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps
dilluns 16	dimarts 17	dimecres 18	dijous 19	divendres 20
Llenties estofades amb patata (*Gall dindi al forn amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	Crema de verdures (sense llet ni crostons) Truita de patata amb arròs blanc amb all i julivert Fruita del temps	Arròs amb pollastre Mandonguilles mixtes amb salsa jardinera (* logurt sense lactosa	Sopa de galets Pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps
dilluns 23	dimarts 24	dimecres 25	dijous 26	divendres 27
(* Pasta amb beixamel sense lactosa Truita de carbassó amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	Arròs amb tomàquet (* Peix a la planxa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	(* Llacets bolonyesa (carn mixta i tomàquet) (sense formatge) Estofat de gall dindi Fruita del temps	Jornada gastronòmica gallega (*"Cocido gallego" (mongetes blanques, patata, pebrot i tomàquet) (sense xoriç) (*Pollastre al forn amb patates (*logurt sense lactosa	Patata amb bròquil Bacallà al forn amb amanida (tomàquet d'amanir) Fruita del temps
dilluns 30	dimarts 31			
(* Macarrons amb tomàquet i ceba Truita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	(*Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps			

MENÚ SENSE PORC

dilluns 2	dimarts 3	dimecres 4	dijous 5	divendres 6
Arròs amb tomàquet, pastanaga i ceba (*Pollastre al forn amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	(* Cigrons saltejats amb ceba Lluç al forn amb all i julivert i amanida (tomàquet d'amanir) Fruita del temps	Crema de carbassó (*Hamburguesa de pollastre amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Jornada gastronòmica italiana (* Espaguetis amb tomàquet i tonyina (*Pollastre arrebossat amb patates fregides Tiramisú	Sopa de peix Truita francesa amb tall de formatge i amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps
dilluns 9	dimarts 10	dimecres 11	dijous 12	divendres 13
Mongeta tendra amb patata Figuretes de peix amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	Sopa juliana Ous durs amb salsa Fruita del temps	(*Mongeta blanca amb verdures Pollastre al forn amb amanida (enciam i tomàquet) logurt	Arròs amb verdures Estofat de vedella amb salsa de xampinyons Fruita del temps	Espirals amb tomàquet i formatge Bacallà al forn amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps
dilluns 16	dimarts 17	dimecres 18	dijous 19	divendres 20
Llenties estofades amb patata Varetes de lluç amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	Crema de verdures amb crostons de pa Truita de patata amb arròs blanc amb all i julivert Fruita del temps	Arròs amb pollastre (*Mandonguilles de pollastre amb salsa jardinera logurt	(* Sopa de galets (sense porc) Pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps
dilluns 23	dimarts 24	dimecres 25	dijous 26	divendres 27
(* Pasta amb beixamel Truita de carbassó amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	Arròs amb tomàquet (*Peix a la planxa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	(*Pasta amb tomàquet i orenga Estofat de gall dindi Fruita del temps	Jornada gastronòmica gallega (*“Cocido gallego” (mongetes blanques, patates, pebrot i tomàquet) (sense xoriç) (*Pollastre al forn amb patates Pastis de santiago	Patata amb bròquil Bacallà al forn amb amanida (tomàquet d'amanir) Fruita del temps
dilluns 30	dimarts 31			
Macarrons amb tomàquet i formatge Truita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	(*Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb tomàquet d'amanir Fruita del temps			

MENÚ SENSE FRUCTOSA

dilluns 2	dimarts 3	dimecres 4	dijous 5	divendres 6
(*) Arròs blanc (*) Pollastre al forn patata (*) Logurt natural sense sucre	(*) Pasta bullida amb oli i formatge (*) Lluç al forn amb all i julivert i xips (*) Logurt natural sense sucre	(*) Crema de patata (*) Hamburguesa mixta amb xampinyons (*) Logurt natural sense sucre	Jornada gastronòmica italiana (*) Espaguetis amb oli i tonyina (*) Escalopins amb patates fregides (*) Logurt natural sense sucre	(*) Sopa de peix (sense verdures) (*) Truita francesa amb tall de formatge i xips (*) Logurt natural sense sucre
dilluns 9	dimarts 10	dimecres 11	dijous 12	divendres 13
(*) Patata bullida amb oli i orenga (*) Lluç al forn amb xampinyons (*) Logurt natural sense sucre	(*) Sopa de pasta (sense verdures) (*) Ous durs amb patata (*) Logurt natural sense sucre	(*) Crema de patata (*) Pollastre al forn amb cuscús bullit (*) Logurt natural sense sucre	(*) Arròs blanc amb tonyina (*) Vedella bullida amb xampinyons (*) Logurt natural sense sucre	(*) Espirals bullits amb oli i formatge (*) Bacallà al forn amb patata (*) Logurt sense sucre
dilluns 16	dimarts 17	dimecres 18	dijous 19	divendres 20
(*) Pasta bullida amb oli i formatge (*) Gall dindi al forn amb patata (*) Logurt natural sense sucre	(*) Crema de patata (*) Truita de patata amb arròs blanc (*) Logurt natural sense sucre	(*) Arròs blanc amb pollastre (*) Mandonguilles mixtes amb xampinyons (sense salsa) (*) Logurt natural sense sucre	(*) Sopa de galets (sense verdures) (*) Pollastre al forn amb patates (*) Logurt natural sense sucre	(*) Patata bullida amb oli i orenga (*) Lluç al forn amb cuscús bullit (*) Logurt natural sense sucre
dilluns 23	dilluns 23	dimecres 25	dijous 26	divendres 27
(*) Pasta bullida amb beixamel (sense ceba) (*) Truita francesa amb xampinyons (*) Logurt natural sense sucre	(*) Arròs blanc amb tonyina (*) Peix a la planxa amb patata (*) Logurt natural sense sucre	(*) Llaçets blancs amb carn mixta i formatge (*) Gall dindi bullit amb xampinyons (*) Logurt natural sense sucre	(*) Sopa d'arròs (sense verdures) (*) Pollastre al forn amb patates (*) Logurt natural sense sucre	(*) Patata bullida amb oli (*) Bacallà al forn amb arròs blanc (*) Logurt natural sense sucre
dilluns 30	dimarts 31			
(*) Macarrons amb oli i formatge (*) Truita francesa amb patata (*) Logurt natural sense sucre	(*) Arròs bullit (*) Lluç al forn amb xampinyons (*) Logurt natural sense sucre			

MENÚ SOPAR

dilluns 2	dimarts 3	dimecres 4	dijous 5	divendres 6
Amanida de l'hort Truita francesa amb cuscús saltat logurt	Sopa de pasta Pollastre a la planxa amb carbassó arrebossat logurt	Espinacs amb patata Truita de pebrots amb amanida logurt	Minestra de verdures Daus de tonyina saltats amb ceba confitada Fruita del temps	Puré de patates Wok de pollastre i verdures logurt
dilluns 9	dimarts 10	dimecres 11	dijous 12	divendres 13
Crema de carbassa Truita de pernil dolç amb arròs saltat logurt	Bròquil amb bacó i patata Lluç a la planxa amb xampinyons logurt	Sopa de tomàquet Gall dindi al forn amb verdures Fruita del temps	Tricolor de verdures Bunyols de bacallà amb amanida logurt	Amanida cèsar Bikinis de pernil i formatge logurt
dilluns 16	dimarts 17	dimecres 18	dijous 19	divendres 20
Crema de porro i poma Llom a la planxa amb patata brava logurt	Amanida mixta Perca al forn amb verdures logurt	Crema de carbassó Truita d'espinacs amb amanida Fruita del temps	Coliflor gratinada Pinxos morunos amb pebrots logurt	Sopa juliana Crepes de pollastre i verdures logurt
dilluns 23	dimarts 24	dimecres 25	dijous 26	divendres 27
Mongeta verda saltada amb pernil Gall dindi saltat amb patata i ceba logurt	Crema de verdures Salmó al papillot logurt	Puré de patata Truita de tonyina amb verdures logurt	Minestra de verdures Lluç a la planxa amb xampinyons Fruita del temps	Sopa d'arròs Pizza de pernil dolç i formatge logurt
dilluns 30	dimarts 31			
Crema de carbassó Gall d'indi al forn amb verdures logurt	Sopa de pasta Truita de xampinyons amb amanida logurt			

BERENAR BRESSOL

dilluns 2	dimarts 3	dimecres 4	dijous 5	divendres 6
Pa amb gall d'indi	Plàtan	Llet amb galetes	logurt	Pa amb formatge
dilluns 9	dimarts 10	dimecres 11	dijous 12	divendres 13
Plàtan	Pa amb gall d'indi	Galetes amb xocolata	logurt	Pa amb pernil dolç
dilluns 16	dimarts 17	dimecres 18	dijous 19	divendres 20
logurt	Llet amb galetes	Pa amb pernil dolç	Plàtan	Pa amb formatge
dilluns 23	dimarts 24	dimecres 25	dijous 26	divendres 27
Plàtan	Galetes amb xocolata	Pa amb gall d'indi	logurt	Pa amb pernil dolç
dilluns 30	dimarts 31			
logurt	Pa amb formatge			

Taula orientativa de les necessitats energètiques en funció del grup d'edat:

	3-6 anys	7-12 anys	13-16 anys	16-18 anys
Necessitats energètiques diàries	1.800Kcal	2.000Kcal	2.200Kcal	2.400Kcal

Menús elaborats pel dietista Juan Reverte d'ENDERMAR, diplomat en nutrició humana i dietètica.