



## MENÚ 1 al 9/09

## Menú GENERAL

				1	2
				ESPAGUETIS SALTEADOS CON AJO	TRAMPÓ DE GARBANZOS
				PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	MERLUZA EMPANADA
				ENSALADA	TOMATE ALIÑADO
				FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
5	6	7	8	9	
ARROZ TRES DELICIAS	LENTEJAS ESTOFADAS	PURÉ DE VERDURAS	MACARRONES CON SANFAINA	SOPA DE PESCADO	
CROQUETAS	FOGONERO A LA PLANCHA	CALAMARES A LA ANDALUZA	LOMO AL HORNO	TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA	
CON ENSALADA	CON PATATA HERVIDA	CON LECHUGA	CON PATATAS	CON TRAMPÓ	
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	

Los menús van acompañados de pan integral y agua. La cocina utiliza Aceite de Oliva para cocinar y aliñar los platos.

Cada mes incorporamos, en la medida de las posibilidades del mercado, productos de proximidad.

SI NECESITA INFORMACIÓN DE LOS ALÉRGICOS CONTENIDOS EN EL MENÚ, CONTACTE CON LAS OFICINAS.



## MENU 1 al 9/09

## Menú GENERAL mes de SETEMBRE de

				1	2
				ESPAGUETIS SALTEJATS AMB ALL	TRAMPÓ DE CIGRONS
				PITRERRA DE POLLASTRE A LA PLANXA	LLUÇ PANADA
				ENSALADA	AMT TOMÀTIGA TREMPADA
				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
5	6	7	8	9	
ARRÒS TRES DELÍCIAS	LLENTIES ESTOFADES	PURÉ DE VERDURES	MACARRONS AMB SANFAINA	SOPA DE PEIX	
CROQUETES	FOGONERO A LA PLANXA	CALAMARS A L'ANDALUSA	LLOM AL FORN	TRUITA DE PATATA I CEBA	
AMB ENSALADA	AMB PATATA BULLIDA	AMB LLETUGA	AMB PATATES	AMB TRAMPÓ	
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	

