

NOVEMBRE 2024 - MENÚ BASAL



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTIU
4 ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET ● ----- CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	5 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES ● ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	6 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ● ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ● ----- PRÉSSEC EN EL SEU SUC	7 MONGETA VERDA AMB PATATA ● ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA ● ----- IOGURT	8 SOPA D'AU AMB FIDEUS ● ----- ABADEJO AL FORN AMB SAMFAINA ● ----- FRUITA DE TEMPORADA
11 PÈSOLS AMB PATATES ● ----- HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	12 MACARRONS A LA NAPOLITANA ● ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ● ----- IOGURT	13 CREMA DE BRÒQUIL I CARBASSA ● ----- POLLASTRE ROSTIT AMB VERDURES ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	14 ARRÒS 3 DELÍCIES ● ----- GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES ● ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT ● ----- FRUITA DE TEMPORADA
18 ESPIRALS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL ● ----- BARRETES DE LLUÇ ARREBOSSADES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	19 COLIFLOR AMB PATATES GRATINADES ● ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES ● ----- LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA ● ----- IOGURT	21 SOPA MINISTRONE ● ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ● ----- BOTIFARRA DE PAGÈS AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT ● ----- PINYA EN EL SEU SUC
25 ARRÒS MELÓS DE CARBASSA ● ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	26 CIGRONS A LA CATALANA ● ----- ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURETES ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	27 MENESTRA DE VERDURES ● ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB PATATES XIPS ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 JORNADA GASTRONÒMICA MEDITERRÀNIA ----- ESPAGUETIS A LA MARINERA ● ----- PEIX FRESC SEGONS MERCAT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET, TONYINA I PALETS DE CRANC ● ----- NATILLES DE XOCOLATA	29 CREMA DE CARBASSÓ ● ----- MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET ● ----- FRUITA DE TEMPORADA

NOVEMBRE 2024 - SENSE GLUTEN - LS HORTA



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTIU
4 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	5 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	6 MONGETES BLANQUES ESTOFADES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE PRÉSSEC EN EL SEU SUC	7 MONGETA VERDA AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA IOGURT	8 SOPA D'AU AMB PASTA S/GLUTEN ABADEJO AL FORN AMB SAMFAINA FRUITA DE TEMPORADA
11 PÈSOLS AMB PATATES HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	12 PASTA S/GLUTEN A LA NAPOLITANA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	13 CREMA DE BRÒQUIL I CARBASSA POLLASTRE ROSTIT AMB VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	14 ARRÓS 3 DELÍCIES GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA
18 PASTA S(GLUTEN A LA CARBONARA DE BRÒQUIL FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE BLAT DE MORO AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	19 COLIFLOR AMB PATATES GRATINADES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÓS AMB VERDURES TENDRES LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA IOGURT	21 SOPA MINISTRONE S/ GLUTEN TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	22 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES BOTIFARRA DE PAGÈS AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT PINYA EN EL SEU SUC
25 ARRÓS MELÓS DE CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	26 CIGRONS AMB ESPINACS ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 MENESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB PATATES XIPS FRUITA DE TEMPORADA	28 JORNADA GASTRONÒMICA MEDITERRÀNIA ESPAGUETIS S/ GLUTEN A LA MARINERA PEIX FRESC AL FORN SEGONS MERCAT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET, TONYINA SENSE PALETS DE CRANC NATILLES DE XOCOLATA	29 CREMA DE CARBASSÓ MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA

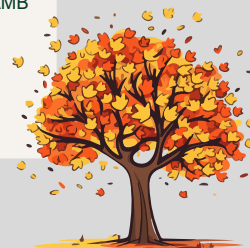
Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

PEIX FRESC 1 COP AL MES



NOVEMBRE 2024 - SENSE LACTOSA - LS HORTA



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTIU
4 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	5 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	6 MONGETES BLANQUES ESTOFADES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE PRÉSSEC EN EL SEU SUC	7 MONGETA VERDA AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA IOGURT SENSE LACTOSA	8 SOPA D'AU AMB FIDEUS ABADEJO AL FORN AMB SAMFAINA FRUITA DE TEMPORADA
11 PÈSOLS AMB PATATES HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	12 MACARRONS A LA NAPOLITANA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT SENSE LACTOSA	13 CREMA DE BRÒQUIL I CARBASSA POLLASTRE ROSTIT AMB VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	14 ARRÒS 3 DELÍCIES GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE S/ LACTOSA I TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA
18 ESPIRALS A LA NAPOLITANA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	19 COLIFLOR AMB PATATES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA IOGURT SENSE LACTOSA	21 SOPA MINISTRONE TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES BOTIFARRA DE PAGÈS AMB CARBASSÓ A LA PLANXA PINYA EN EL SEU SUC
25 ARRÒS AMB TOMÀQUET TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	26 CIGRONS AMB ESPINACS ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 MENESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB PATATES XIPS FRUITA DE TEMPORADA	28 JORNADA GASTRONÒMICA MEDITERRÀNIA ESPAGUETIS A LA MARINERA PEIX FRESC SEGONS MERCAT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I TONYINA I PALETS DE CRANC IOGURT SENSE LACTOSA	29 CREMA DE CARBASSÓ MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal CAT001003

NOVEMBRE 2024 - SENSE OU - LS HORTA



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTIU
4 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	5 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	6 MONGETES BLANQUES ESTOFADES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE PRÉSSEC EN EL SEU SUC	7 MONGETA VERDA AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA IOGURT	8 SOPA D'AU AMB PASTA S/OU ABADEJO AL FORN AMB SAMFAINA FRUITA DE TEMPORADA
11 PÈSOLS AMB PATATES HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	12 FIDEUS D'ARRÒS A LA NAPOLITANA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	13 CREMA DE BRÒQUIL I CARBASSA POLLASTRE ROSTIT AMB VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	14 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES LLOM DE PORC AL FORN I TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA
18 FIDEUS D'ARRÒS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	19 COLIFLOR AMB PATATES S/GRATINAR CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA IOGURT	21 SOPA MINISTRONE S/OU PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES BOTIFARRA DE PAGÈS AMB CARBASSÓ A LA PLANXA PINYA EN EL SEU SUC
25 ARRÒS AMB TOMÀQUET LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	26 CIGRONS AMB ESPINACS ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 MENESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB PATATES XIPS FRUITA DE TEMPORADA	28 JORNADA GASTRONÒMICA MEDITERRÀNIA FIDEUS D'ARRÒS A LA MARINERA PEIX FRESC FORN SEGONS MERCAT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET, TONYINA, SENSE PALETS DE CRANC IOGURT	29 CREMA DE CARBASSÓ MANDONGUILLES MIXTES AMB SALS DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal CAT001003



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

4
**FESTIU DE
LLIURE
DISPOSICIÓ**

5
PATATES ESTOFADES AMB
VERDURES

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT
DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

6
MONGETES BLANQUES
ESTOFADES

TRUITA DE CARBASSÓ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE

PRÉSSEC EN EL SEU SUC

7
MONGETA VERDA AMB PATATA

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I
CEBA JULIANA

IOGURT

8
SOPA D'AU AMB FIDEUS

**PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB
SAMFAINA**

FRUITA DE TEMPORADA

11
PÈSOLS AMB PATATES

HAMBURGUESA MIXTA AL FORN
AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

12
MACARRONS A LA NAPOLITANA

**LLOM DE PORC AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAMS**

IOGURT

13
CREMA DE BRÒQUIL I CARBASSA

POLLASTRE ROSTIT AMB
VERDURES

FRUITA DE TEMPORADA

14
ARRÒS 3 DELÍCIES

GALL D'INDI ESTOFAT A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

15
AMANIDA DE PATATA I OLIVES (
SENSE TONYINA)

TRUITA A LA FRANCESA AMB
FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT

FRUITA DE TEMPORADA

18
ESPIRALS A LA CARBONARA DE
BRÒQUIL

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

19
COLIFLOR AMB PATATES
GRATINADES

CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL
FORN AMB CEBA I AMANIDA

FRUITA DE TEMPORADA

20
ARRÒS AMB VERDURES TENDRES

LLOM DE PORC AL FORN
SAMFAINA

IOGURT

21
SOPA MINISTRONE

TRUITA DE PATATA I CEBA AMB
AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

22
LLENTIES ESTOFADES AMB
VERDURES

BOTIFARRA DE PAGÈS AMB
CARBASSÓ A LA PLANXA

PINYA EN EL SEU SUC

25
ARRÒS MELÓS DE CARBASSA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

26
CIGRONS A LA CATALANA

ESTOFAT DE VEDELLA AMB
VERDURETES

FRUITA DE TEMPORADA

27
MENESTRA DE VERDURES

POLLASTRE A L'ALLET AMB
PATATES XIPS

FRUITA DE TEMPORADA

28
**JORNADA GASTRONÒMICA
MEDITERRÀNIA**

ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA

**TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA DE
TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO**

NATILLES DE XOCOLATA

29
CREMA DE CARBASSÓ

MANDONGUILLES MIXTES AMB
SALSA DE TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal CAT001003



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTIU
4 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	5 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	6 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- PRÉSSEC EN EL SEU SUC	7 MONGETA VERDA AMB PATATA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA ----- IOGURT	8 SOPA D'AU AMB FIDEUS ----- PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB SAMFAINA ----- FRUITA DE TEMPORADA
11 PÈSOLS AMB PATATES ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA	12 MACARRONS A LA NAPOLITANA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT	13 CREMA DE BRÒQUIL I CARBASSA ----- POLLASTRE ROSTIT AMB VERDURES ----- FRUITA DE TEMPORADA	14 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT ----- FRUITA DE TEMPORADA
18 ESPIRALS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	19 COLIFLOR AMB PATATES GRATINADES ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES ----- PIT DE GALL D'INDI AL FORN SAMFAINA ----- IOGURT	21 SOPA MINISTRONE ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ----- SALSITXES D'AU AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT ----- PINYA EN EL SEU SUC
25 ARRÒS MELÓS DE CARBASSA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA	26 CIGRONS A LA CATALANA ----- ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURETES ----- FRUITA DE TEMPORADA	27 MENESTRA DE VERDURES ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB PATATES XIPS ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 JORNADA GASTRONÒMICA MEDITERRÀNIA ----- ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA ----- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO ----- NATILLES DE XOCOLATA	29 CREMA DE CARBASSÓ ----- PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB SALS DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal CAT001003

NOVEMBRE 2024 - SENSE PLV - LS HORTA



Revisa
Menjadors

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal CAT001003

FRUITES DE
TEMPORADA

AVIRAM I
CARNS DE
PROXIMITAT

PEIX FRESC 1
COP AL MES

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTIU
4 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	5 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	6 MONGETES BLANQUES ESTOFADES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE PRÉSSEC EN EL SEU SUC	7 MONGETA VERDA AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA I OGURT DE SOJA	8 SOPA D'AU AMB FIDEUS ABADEJO AL FORN AMB SAMFAINA FRUITA DE TEMPORADA
11 PÈSOLS AMB PATATES LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	12 MACARRONS A LA NAPOLITANA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS I OGURT DE SOJA	13 CREMA DE BRÒQUIL I CARBASSA POLLASTRE ROSTIT AMB VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	14 ARRÒS 3 DELÍCIES GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES TRUITA A LA FRANCESA S/ FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA
18 ESPIRALS A LA NAPOLITANA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	19 COLIFLOR AMB PATATES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA I OGURT DE SOJA	21 SOPA MINISTRONE TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES BOTIFARRA DE PAGÈS AMB CARBASSÓ A LA PLANXA PINYA EN EL SEU SUC
25 ARRÒS AMB TOMÀQUET TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	26 CIGRONS AMB ESPINACS FILET DE LLUÇ AL FORN AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 MENESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB PATATES XIPS FRUITA DE TEMPORADA	28 JORNADA GASTRONÒMICA MEDITERRÀNIA ESPAGUETIS A LA MARINERA PEIX FRESC SEGONS MERCAT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I TONYINA I PALETS DE CRANC I OGURT DE SOJA	29 CREMA DE CARBASSÓ LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB Salsa de TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA