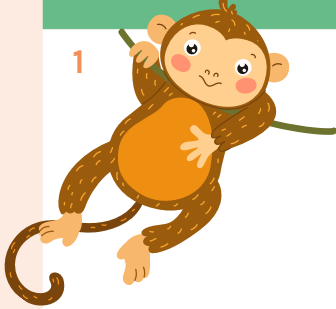


**DILLUNS**
**DIMARTS**
**DIMECRES**
**DIJOUS**
**DIVENDRES**
**1**

**2**

- Arròs a la cassola amb pollastre
- Hamburguesa de vedella amb samfaina
- Fruita de temporada

**3**

- Mongeta blanca **ECO** amb sèpia (**MOL·LUSC, SULFITS**)
- Truita d'espínacs amb tomàquet, pastanaga i olives verdes (**OU**)
- Fruita de temporada

**4**

- Espaguetis amb pernil dolç i salat (**GLUTEN, LLET, SULFITS**)
- Filet de gallineta amb enciam, col i olives negres (**PEIX**)
- Fruita de temporada

**5**

- Bledes amb patata
- Estofat de gall d'indi amb xampinyons i pèsols (**SULFITS**)
- logurt **LLET NOSTRA (LLET)**

**8**

- Puré de patata gratinat (**SOJA, LLET, SULFITS**)
- Llonganissa a la planxa amb tomàquet, panís i olives verdes (**SOJA**)
- Fruita de temporada

**9**

- Crema de carabassó i porro amb daus de pa torrat (**GLUTEN, LLET, SOJA, SULFITS**)
- Filet de carboner al vapor amb salsa de tomàquet (**PEIX**)
- logurt **CASA SIBILLÓ (LLET)**

**10**

- Fideuà de peix (**GLUTEN, CRUSTACIS, SULFITS, MOL·LUSC**)
- Truita a la francesa amb enciam, pebrot vermell i olives negres (**OU**)
- Fruita de temporada

**11**

- Cigrons **ECO** guisats amb xirivia
- Filet de gall de Sant Pere amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (**PEIX**)
- Fruita de temporada

**12**

- Mongeta verda amb patata
- Fricandó de vedella amb salsa de bolets (**SULFITS**)
- Fruita de temporada

**15**

- Llenties **ECO** guisades amb fonoll
- Truita de carabassó amb enciam, espàrrecs i olives negres (**OU**)
- Fruita de temporada

**16**

- Sopa de brou de peix (**GLUTEN, PEIX**)
- Cuixetes de pollastre amb ceba caramel·litzada
- Fruita de temporada

**17**

- Arròs a la cassola amb verdures
- Filet de bacallà amb tomàquet, pastanaga i olives verdes (**PEIX**)
- Fruita de temporada

**18**

- Crema de verdures amb daus de pa torrat (**GLUTEN, LLET, SOJA, SULFITS**)
- Conill al forn amb salsa de mostassa (**MOSTASSA**)
- logurt **LA LLETÈRIA (LLET)**

**19**

- Macarrons integrals **ECO** amb salsa pesto (**GLUTEN, FRUITS SECS, LLET**)
- Llom de lluç amb enciam, pebrot verd i groc i olives negres (**PEIX**)
- Fruita de temporada

**22**

- Arròs a la cassola amb bolets i formatge (**SULFITS, LLET**)
- Filet d'abadejo amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (**PEIX**)
- Fruita de temporada

**23 Sant Jordi**

- Espirals amb salsa de tomàquet (**GLUTEN**)
- Llom a la planxa amb escalivada
- Natilles (**LLET, OU**)


**24**

- Trinxat de bròquil i patata
- Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i olives negres
- Fruita de temporada

**25**

- Sopa de brou de carn (**GLUTEN, SOJA**)
- Rosada amb hortalisses al vapor (**PEIX**)
- Fruita de temporada

**26**

- Cigrons **ECO** guisats amb col i pastanaga
- Truita de patata amb tomàquet, panís i olives verdes (**OU**)
- logurt **LLET NOSTRA (LLET)**

**29**

- Minestra de verdures
- Mandonguilles de vedella amb salsa de xampinyons (**SOJA, GLUTEN, API, OU, SULFITS**)
- Fruita de temporada

**30**

- Crema de carabassa amb daus de pa torrat (**GLUTEN, LLET, SULFITS**)
- Salmó al vapor amb enciam i olives negres (**PEIX**)
- Fruita de temporada

**Notes**
**Recomanacions llibres Sant Jordi 2024**

Titó.Excurció al fons del mar (1-5 anys)  
 Marcus Pocus. Màgics misteris. L'amulet d'or (6-8 anys)  
 Les aventures dels Beta (9 -12 anys)



Santa Maria, 19  
 25660 - Alcoletge  
 @celmirandaSLU  
 @celmiranda\_



973 196 225 (oficines)  
 609 183 845 (direcció)  
 celmirandaslu@gmail.com