






DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Minestra de verdures ● Pit de pollastre a la planxa amb samfaina ● Fruita de temporada 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Espaguetis amb juliana d'hortalisses (GLUTEN) ● Filet d'abadejo amb enciam, pebrot vermell i olives verdes (PEIX) ● Fruita de temporada 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Llenties ECO guisades amb salmó (PEIX) ● Truita de patata amb tomàquet, pastanaga i olives negres (OU) ● Fruita de temporada 	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arròs a la cassola amb bolets i formatge (SULFITS, LLET) ● Filet de gall de Sant Pere amb enciam, espàrrecs i olives verdes (PEIX) ● logurt LLET NOSTRA (LLET) 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Crema de carabassó i porro i daus de pa torrat (LLET, GLUTEN, SOJA, SULFITS) ● Mandonguilles mixtes amb salsa de xampinyons (SULFITS, GLUTEN, OU, API, SOJA) ● Fruita de temporada
<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arròs amb salsa de tomàquet i ou dur (OU) ● Filet de lluç al vapor amb enciam, remolatxa i olives negres (PEIX) ● Fruita de temporada 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Trinxat de bròquil i patata ● Llonganissa a la planxa amb pèsols i pastanaga al vapor (SOJA) ● logurt CASA SIBILLÓ (LLET) 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sopa de brou de carn (GLUTEN, OU, SOJA) ● Cuixetes de pollastre al forn amb ceba caramel·litzada ● Fruita de temporada 	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Espirals amb salsa de pernil salat i dolç (GLUTEN, LLET, SULFITS) ● Filet de gallineta amb tomàquet, panís i olives verdes (PEIX) ● Fruita de temporada 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cigrons ECO guisats amb xirivia i nap ● Truita de carabassó amb enciam, col i olives negres (OU) ● Fruita de temporada
<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Puré de patata gratinat (LLET, SOJA, SULFITS) ● Hamburguesa de vedella a la planxa amb tomàquet, panís i olives verdes ● Fruita de temporada 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Macarrons integrals ECO amb salsa pesto (GLUTEN, FRUITS SECS, LLET) ● Filet de bacallà al vapor amb enciam, pastanaga i olives negres (PEIX) ● Fruita de temporada 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Llenties ECO guisades amb sèpia ● Truita a la francesa amb tomàquet, panís i olives verdes (OU) ● Fruita de temporada 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mongeta verda amb patata al vapor ● Llom a la planxa amb carxofes saltades ● logurt LA LLETERIA (LLET) 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Crema de verdures amb daus de pa torrat (LLET, GLUTEN, SOJA, SULFITS) ● Filet de carboner amb salsa de tomàquet ● Fruita de temporada
<p>24</p> <p><i>Sant Joan</i></p> 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mongeta blanca ECO guisada amb verdures ● Truita d'espínacs amb enciam, panís i olives negres (OU) ● Fruita de temporada 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fideuà de verdures (GLUTEN) ● Filet de mussola al vapor amb salsa de tomàquet (PEIX) ● logurt LLET NOSTRA (LLET) 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Bledes saltades amb patata al vapor ● Vedella rostida ● Fruita de temporada 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arròs a la cassola amb pollastre ● Filet de salmó amb enciam, espàrrecs i olives negres (PEIX) ● Fruita de temporada

Notes

Summer

 Santa Maria, 19
25660 - Alcoletge
  973 196 225 (oficines)
609 183 845 (direcció)

 @celmirandaSLU
  celmirandaslu@gmail.com

 @celmiranda_