



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Fideus a la cassola Pollastre al forn Carxofes fregides	2 Arròs primavera Galties de porc al forn Verdures	3 Croquetes de pernil Pit de pollastre a l'ña planxa	4 Cigrons guisats a la Catalana Salmó amb puré de poma	5 Pasta a l'italiana Conill Berguedana amb bolets
8 Velouté d'au Llonzes de porc Arròs pilaw	9 Patata i mongeta Vedella rostida amb bolets	10 Sopa de pescadors Sipia planxa Wok verdures	11 Lassanya de verdures Pollastre saltat caçadora	12 Fideus negres Peix fregit a la romana Patata vapor
15 Patata amb butifarra esparracada Bacallà a la llauna	16 Arròs de pagès Pollastre a l'allet Patates al caliu	17 Ensaladilla amb pernil Hamburguesa amb ceba	18 Pèsols a la catalana Lluça amb salsa verda	19 Canelons d'espinaçs i gambes Mandonguilles guisades
22 Macarrons gratinats Conill rostit amb herbes	23 Patates farcides gratinades Suquet de peix i carxofes	24 Torrada d'ou dur florentina Xurrasco a la planxa Xampinyons saltats	25 Llenties estofades Salmó amb salsa Holandesa	26 Sopa de pollastre amb fideus Estofat Bourguignone

Cada dia hi ha també un assortit d'amanides i postres variades

Tots els menús es preparen a la cuina central, Registre Sanitari núm. 26-05526/CAT.
Elaborats per l'equip dietètic de l'Escola d'Hoteleria i analitzats pels laboratoris Anabiol. Menús adaptats per a celiacs

Nota: aquets menús poden rebre modificacions

Trobareu els menús de cada dia a: www.joviat.com · [serveis](#) · [menjador escolar](#)