

Tots els segons plats van acompanyats d'amanida: enciam, tomàquet, ceba, pebrot, pastanaga ratllada, olives i blat de moro, ja s'especifica cada dia quins ingredients hi ha, **excepte 4 cops al mes que hi ha patates fregides**, també trobem d'acompanyament bolets i altres verdures. És molt important la presència d'hortalisses o verdures en cru o cuit a cada àpat.

La Fruita serà la de temporada. Tardor - Hivern: Poma, pera, mandarina, taronja, raïm, kiwi, plàtan i pinya natural.

☆ Els postres de llet amb cacau / flam, s'alternaran cada mes.

Sempre acompanyant els àpats amb aigua i pa.

Les nostres cuineres fan servir oli d'oliva per l'elaboració del plats.

I intentem en la mesura del possible que els plats tinguin el màxim de color, per així fer-los tant atractius com es pugui per els nens/es.

Canvis en els menús:

Quan un dilluns és festiu, llavors el dimarts no es fa llegum ni pollastre, ja que requereixen una preparació prèvia, i es servirà el menú del dilluns.

Igual passa amb la crema catalana, que si el dilluns abans és festiu, no es pot servir.

