



Els pares d'**ALES** i **LESSA** volen una alimentació sana i equilibrada per a tota la família:

**A l'hora de triar una beguda, l'aigua i els sucus naturals són una bona opció.**



**Catering Services**

Barcelona - Oficina central  
Tel. 93 204 46 12

Lleida  
Tel. 973 75 07 80

Madrid  
Tel. 91 315 41 84

Pontevedra  
Tel. 986 22 23 66

Badajoz  
Tel. 647 97 80 09

www.grupoalesa.com

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de peix amb arros</li> <li>Rodó de vedella rosida a la jardinera</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Purè de patates amb carn</li> <li>Truita de carabassó alamanida grega (tomàquet, formatge i orange)</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons amb tomàquet</li> <li>Escalopa de pit de pollastre alamanida variada (tomàquet, enciam, olives)</li> <li>logurt de sabors</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espaguetis a la carbonara</li> <li>Filet de lluç a la planxa alpatates fregides</li> <li>Llaminés de poma al caramel</li> </ul>
7	8	9	10	11
FESTA	FESTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa minestrone</li> <li>Escalopa de vedella amb xampinyons i daus de patates fregides</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paelia</li> <li>Truita a la francesa al pernil cuit alamanida de l'hort (enciam, pastanaga, blat de moro)</li> <li>Macedònia de fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mongeta blanca estofadada</li> <li>Botifarra planxa alamanida de tomàquet (tomàquet, olives i orange)</li> <li>Pastisset</li> </ul>
14	15	16	17	18
<ul style="list-style-type: none"> <li>Atràs a la milanesa</li> <li>Raves de calamar i "pesquitos" alamanida camperola (enciam, blat de moro i olives)</li> <li>logurt de sabors</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de pistons</li> <li>Saisixes al patates fregides</li> <li>Platan al fils de xocolata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patates llionesas</li> <li>Rodó de gall dindi al forn alcarbassó forn</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cintes saltades alxampinyons i beicon</li> <li>Bistec de vedella planxa amb amanida marinera (enciam, tomàquet, tonyina)</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons estofats</li> <li>Truita de patates alamanida variada (tomàquet, enciam, olives)</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>
21	22 DINAR DE NADAL			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassó amb pa torrat</li> <li>Pizza de pernil cuit i xampinyons</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de galets</li> <li>Pollastre amb prunes</li> <li>Torrans</li> </ul>			