



<p>DILLUNS 02</p> <p>Macarrons ecològics a la carbonara Ous durs amb tonyina enciam, olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIMARTS 03</p> <p>Fesols ecològics bullits amb oli d'oliva Bacallà al forn amb samfaina (pebrot, ceba i tomàquet) Fruita de temporada</p>	<p>DIMECRES 04</p> <p>Amanida de patata (enciam, tonyina, delícies de mar i olives) Botifarra a la planxa amb tomàquet al forn Fruita de temporada</p>	<p>DIJOUS 05</p> <p>Arròs caldós Lluç al forn amb enciam llarg, pebrot, blat de moro Pa integral Fruita de temporada</p>	<p>DIVENDRES 06</p> <p>Bròquil amb patata Cuixa de pollastre rostida amb ceba i xampinyons</p> <p>Flam</p>
<p>DILLUNS 09</p> <p>Llenties ecològiques amb arròs Pit de pollastre a la planxa amb enciam, tomàquet i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIMARTS 10</p> <p>Fideuà amb fumet Salmó a la papillote (carbassó, pastanaga, tomàquet, ceba)</p> <p>Fruita ecològica</p>	<p>DIMECRES 11</p> <p>Arròs tres delícies (pastanaga, carbassó i gall dindi) Trita de tonyina amb enciam, tomàquet i blat de moro logurt de proximitat</p>	<p>DIJOUS 12</p> <p>Pèsols amb patates Vedella estofada amb xampinyons Pa integral Fruita de temporada</p>	<p>DIVENDRES 13</p> <p>FESTA</p>
<p>DILLUNS 16</p> <p>FESTA</p>	<p>DIMARTS 17</p> <p>Arròs amb tomàquet Salsitxes amb enciam, olives i pebrot vermell</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIMECRES 18</p> <p>Cigrons ecològics amb espinacs Conill rostit amb ceba perla i pastanaga baby</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIJOUS 19</p> <p>Mongetes tendres amb patates i pastanaga Filet de lluç arrebossat amb salsa i xampinyons Pa integral Fruita de temporada</p>	<p>DIVENDRES 20</p> <p>Sopa de peix Magre de porc a la planxa amb patates al caliu</p> <p>BROQUETA DE FRUITA NATURAL AMB XOCOLATA</p>
<p>DILLUNS 23</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de verdures Llom a la planxa amb enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada</p>	<p>DIMARTS 24</p> <p>Crema de llegums Pollastre arrebossat amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIMECRES 25</p> <p>Ensaladilla amb tonyina i pebrot Vedella estofada (xampinyons, pastanaga, ceba i tomàquet)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIJOUS 26</p> <p>Entremès (enciam, tomàquet, gall dindi, formatge i ou dur) Arròs amb sèpia i pollastre Pa integral Fruita de temporada</p>	<p>DIVENDRES 27</p> <p>Llenties ecològiques amb verdures Lluç a la planxa amb enciam, fulles de roure, pastanaga, tomàquet i olives Coca casolana</p>
<p>DILLUNS 30</p> <p>Crema de carbassó amb crostons de pa Gall dindi estofat (ceba, pastanaga, tomàquet i xampinyons) Fruita de temporada</p>	<p>DIMARTS 31</p> <p>Arròs caldós Filet de lluç al forn amb llit de ceba i carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>			