



<p><b>DILLUNS 02</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet natural Contra cuixa de pollastre al forn amb enciam llarg, pebrot, blat de moro Fruita de temporada</p>	<p><b>DIMARTS 03</b></p> <p>Sopa de brou amb galets Botifarra a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada</p>	<p><b>DIMECRES 04</b></p> <p>Fesols ecològics bullits amb oli d'oliva Bacallà al forn amb samfaina (pebrot, ceba i tomàquet) Fruita de temporada</p>	<p><b>DIJOUS 05</b></p> <p>Macarrons amb beixamel i formatge ratllat Truita francesa amb enciam fulles de roure, pastanaga i olives Pa integral Fruita de temporada</p>	<p><b>DIVENDRES 06</b></p> <p>Bròquil amb patata Llonza a la planxa amb all i julivert i escarola i magrana logurt de proximitat</p>
<p><b>DILLUNS 09</b></p> <p>Llenties ecològiques amb arròs Gall dindi a la planxa amb enciam, tomàquet i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>DIMARTS 10</b></p> <p>Fideuà amb fumet Salmó a la papillote (carbassó, pastanaga, tomàquet, ceba) Fruita de temporada</p>	<p><b>DIMECRES 11</b></p> <p>Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols i pernil dolç) Truita de tonyina amb enciam, tomàquet i blat de moro logurt de proximitat</p>	<p><b>DIJOUS 12</b></p> <p>Crema de carbassa Vedella estofada amb xampinyons Pa integral Fruita de temporada</p>	<p><b>DIVENDRES 13</b></p> <p>Llaços amb salsa de tomàquet natural i formatge ratllat Varettes de lluç amb amanida de fulles de roure, pastanaga i pebrot Fruita de temporada</p>
<p><b>DILLUNS 16</b></p> <p>Arròs caldós amb verdures Truita de carbassó amb enciam, olives i pebrot vermell Fruita de temporada</p>	<p><b>DIMARTS 17</b></p> <p>Cigrons ecològics amb espinacs Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i blat de moro logurt de proximitat</p>	<p><b>DIMECRES 18</b></p> <p>Mongeta tendra amb patates i pastanaga Mandonguilles de vedella amb salsa i xampinyons Fruita de temporada</p>	<p><b>DIJOUS 19</b></p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn amb enciam llarg, soja i pastanaga Pa integral Fruita de temporada</p>	<p><b>DIVENDRES 20</b> <b>DIA MUNDIAL DE LA INFÀNCIA</b></p> <p>Sopa de peix Magre de porc a la planxa amb patates al caliu Fruita ecològica</p>
<p><b>DILLUNS 23</b></p> <p>Macarrons ecològics amb ceba, carbassó i bacó Lluç al forn amb all i julivert Fruita de temporada</p>	<p><b>DIMARTS 24</b></p> <p>Bròquil amb patata Vedella estofada (xampinyons, pastanaga, ceba i tomàquet) Fruita de temporada</p>	<p><b>DIMECRES 25</b></p> <p>Sopa de cabell d'àngel Pollastre arrebossat amb Enciam, escarola i tomàquet logurt de proximitat</p>	<p><b>DIJOUS 26</b></p> <p>Entremesos (enciam, tomàquet, pernil dolç, formatge i ou dur) Arròs amb sèpia i pollastre Pa integral Fruita de temporada</p>	<p><b>DIVENDRES 27</b></p> <p>Llenties ecològiques amb verdures Llom a la planxa amb enciam fulles de roure, pastanaga, tomàquet i olives coca casolana</p>
<p><b>DILLUNS 30</b></p> <p>Crema de carbassó amb crostons de pa Gall dindi estofat (ceba, pastanaga, tomàquet i xampinyons) Fruita de temporada</p>				