



<p><b>DILLUNS 02</b></p> <p><b>Macarrons ecològics</b> a la carbonara Truita francesa amb enciam, fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>DIMARTS 03</b></p> <p><b>Fesols ecològics</b> bullits amb oli d'oliva Bacallà al forn amb samfaina (pebrot, ceba i tomàquet) Fruita de temporada</p>	<p><b>DIMECRES 04</b></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><b>DIJOUS 05</b> Arròs caldós Contra cuixa de pollastre al forn amb enciam llarg, pebrot, blat de moro <b>Pa integral</b> Fruita de temporada</p>	<p><b>DIVENDRES 06</b></p> <p>Bròquil amb patata Llonza a la planxa amb all i julivert i enciam i tomàquet</p> <p>logurt de proximitat</p>
<p><b>DILLUNS 09</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p><b>DIMARTS 10</b></p> <p>Fideuà amb fumet Salmó a la papillotte (carbassó, pastanaga, tomàquet, ceba)</p> <p><b>Fruita ecològica</b></p>	<p><b>DIMECRES 11</b></p> <p>Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols i gall dindi) Truita de tonyina amb enciam, tomàquet i blat de moro Fruita de temporada</p>	<p><b>DIJOUS 12</b></p> <p>Pèsols amb patates Vedella estofada amb xampinyons <b>Pa integral</b> Coca casolana</p>	<p><b>DIVENDRES 13</b></p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet natural i formatge ratllat Lluç amb enciam, fulles de roure, pastanaga i pebrot vermell Fruita de temporada</p>
<p><b>DILLUNS 16</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p><b>DIMARTS 17</b></p> <p>Arròs caldós amb verdures Varetes de lluç amb enciam, olives i pebrot vermell</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>DIMECRES 18</b></p> <p><b>Cigrons ecològics</b> amb espinacs Conill rostit amb ceba perla i pastanaga baby</p> <p>logurt de proximitat</p>	<p><b>DIJOUS 19</b></p> <p>Mongetes tendres amb patates i pastanaga Mandonguilles de vedella amb salsa i xampinyons <b>Pa integral</b> Fruita de temporada</p>	<p><b>DIVENDRES 20</b></p> <p>Sopa de peix Magre de porc a la planxa amb patates al caliu</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>DILLUNS 23</b></p> <p><b>Espaguetis integrals</b> amb sofregit i carn picada Lluç al forn amb all i julivert i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>DIMARTS 24</b></p> <p>Sopa de cabell d'àngel Pollastre arrebossat amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>DIMECRES 25</b></p> <p>Ensaladilla amb tonyina i pebrot Vedella estofada (xampinyons, pastanaga, ceba i tomàquet)</p> <p>logurt de proximitat</p>	<p><b>DIJOUS 26</b></p> <p>Entremès (enciam, tomàquet, gall dindi, formatge i ou dur) Arròs amb sèpia i pollastre <b>Pa integral</b> Fruita de temporada</p>	<p><b>DIVENDRES 27</b></p> <p><b>Llenties ecològiques</b> amb verdures Llom a la planxa amb enciam, fulles de roure, pastanaga, tomàquet i olives Fruita de temporada</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>	<p><b>DIMARTS 31</b></p> <p>Arròs caldós Filet de lluç al forn amb llit de ceba i carbassó</p> <p>Fruita de temporada</p>			