

DILLUNS	DIMARTS	DIMEGRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>FESTIU</b></p> <p>1</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Truita de formatge amb pastanaga saltada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Crema de verdures de temporada*</p> <p>"Fish and chips" amb patates fregides i amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Espirals amb oli d'oliva verge extra i grana padano</p> <p>Botifarra* al forn amb amanida</p> <p>logurt</p>	<p>5</p> <p>Verdures de temporada</p> <p>Guisat de cigrons amb arròs</p> <p>Fruita del temps </p>
<p>8</p> <p>Amanida d'enciams amb pastanaga, formatge fresc i olives</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Verdures de temporada</p> <p>Guisat de lleties amb arròs</p> <p>Fruita del temps </p>	<p>10</p> <p>Crema de verdures de temporada*</p> <p>Gall dindi adobat amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Truita d'espinaacs amb amanida</p> <p>logurt</p>	<p>12</p> <p>Saltat de mongetes amb la seva picada (ceba, all i juliver)†</p> <p>Peix de mercat amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Espaguetis a la napolitana</p> <p>Truita de patates amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p><b>ECO BURGUER*</b></p> <p>(Amanida, hamburguesa completa i patates deluxe)</p> <p>Natilles de xocolata</p>	<p>17</p> <p>Amanida césar vegetal</p> <p>Arròs caldós amb verdures i costelló</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Crema de verdures de temporada*</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons saltats amb pesto</p> <p>Peix de mercat amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Croquetes d'espinaacs amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Escudella (sopa amb fideus)</p> <p>Carn d'olla (col, patata i pilota*)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Verdura de temporada i patata amb beixamel lleugera*, gratinat al forn</p> <p>Remenat d'ou amb amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Crema de llegums*</p> <p>Saltat de gall dindi amb salsa de xampinyons* i arròs integral</p> <p>logurt</p>	<p>26</p> <p>Yakisoba de verdures</p> <p>Peix de mercat amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>Macarrons amb salsa de pastanaga i tomàquet</p> <p>Truita de ceba caramel·litzada amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>30</p> <p>Verdures de temporada</p> <p>Guisat de lleties amb arròs</p> <p>Fruita del temps </p>			

- Tots els ingredients marcats amb asterisc són sense gluten.
- Els plats s'elaboraran i cuinaran a part de la resta en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada.
- Pasta, farina, carn i pa sense gluten. Tots els arrebossats s'elaboren amb farina d'arròs.