



<p>DILLUNS 6</p> <p>Llenties estofades Remenat d'ou i xampinyons amb enciam, blat de moro i cogombre Fruita de temporada / Pa Energia: 505,92 Kcal</p>		<p>DIMARTS 7</p> <p>Crema de carbassa amb crostons Peix al forn amb carbassó i pastanaga a la juliana Fruita de temporada / Pa Energia: 494,6 Kcal</p>		<p>DIMECRES 8</p> <p>Espinacs amb patates Pernilets de pollastre a la poma amb verdures Fruita de temporada / Pa Energia: 576,11 Kcal</p>		<p>DIJOURS 2</p> <p>Macarrons integrals amb tomàquet i formatge ratllat Bunyols de bacallà amb amanida Fruita de temporada / Pa Energia: 630,86 Kcal</p>		<p>DIVENDRES 3</p> <p>Crema de carbassó Botifarra a la planxa amb seques Fruita de temporada / Pa Energia: 531,61 Kcal</p>	
<p>DILLUNS 13</p> <p>Trinxat de la Cerdanya Hamburguesa de gall dindi amb xips de moniato Fruita de temporada / Pa Energia: 516,84 Kcal</p>		<p>DIMARTS 14</p> <p>Crema de pèsols Aletes de pollastre al forn i patata al caliu Fruita de temporada / Pa Energia: 602,36 Kcal</p>		<p>DIMECRES 15</p> <p>Espirals al pesto Truita d'albergínia amb enciam i raves Iogurt natural / Pa Energia: 589,96 Kcal</p>		<p>DIJOURS 9</p> <p>Arròs amb carxofes i pebrot Cua de rap al forn amb enciam i magrana Fruita de temporada / Pa Energia: 527,48 Kcal</p>		<p>DIVENDRES 10</p> <p>Sopa d'au amb pasta Broquetes de gall dindi amb enciam, tomàquet amanit i olives Iogurt natural / Pa Energia: 495,5 Kcal</p>	
<p>DILLUNS 20</p> <p>Coliflor gratinada amb beixamel Nuggets d'au amb amanida tres colors Fruita de temporada / Pa Energia: 507,38 Kcal</p>		<p>DIMARTS 21</p> <p>Sopa d'au amb lletres Truita de patata amb pa amb tomàquet i enciam Fruita de temporada Energia: 551,74 Kcal</p>		<p>DIMECRES 22</p> <p>Mongeta blanca estofada Lluç al forn amb enciam, poma i pastanaga Fruita de temporada / Pa Energia: 492,77 Kcal</p>		<p>DIJOURS 16</p> <p>Escudella amb cigrons, pastanaga i patata Lluç amb salsa verda amb amanida Fruita de temporada / Pa Energia: 494,46 Kcal</p>		<p>DIVENDRES 17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Llibrets de gall dindi amb pastanaga i pèsols Fruita de temporada / Pa Energia: 665,832 Kcal</p>	
<p>DILLUNS 27</p> <p>Tortellinis amb tomàquet Remenat d'ou i espàrrecs amb enciam, magrana i olives Fruita de temporada / Pa Energia: 557,53 Kcal</p>		<p>DIMARTS 28</p> <p>Patates estofades Seitons al forn amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada / Pa Energia: 490,28 Kcal</p>		<p>DIMECRES 29</p> <p>Cigrons saltats amb hortalisses Pernilets de pollastre al forn amb amanida Iogurt natural / Pa Energia: 710,32 Kcal</p>		<p>DIJOURS 23</p> <p>Arròs a la cassola Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida Iogurt natural / Pa Energia: 587,44 Kcal</p>		<p>DIVENDRES 24</p> <p>Crema de verdures Peix al forn amb patata panadera Fruita de temporada / Pa Energia: 478,01 Kcal</p>	
<p>DILLUNS 20</p> <p>Coliflor gratinada amb beixamel Nuggets d'au amb amanida tres colors Fruita de temporada / Pa Energia: 507,38 Kcal</p>		<p>DIMARTS 21</p> <p>Sopa d'au amb lletres Truita de patata amb pa amb tomàquet i enciam Fruita de temporada Energia: 551,74 Kcal</p>		<p>DIMECRES 22</p> <p>Mongeta blanca estofada Lluç al forn amb enciam, poma i pastanaga Fruita de temporada / Pa Energia: 492,77 Kcal</p>		<p>DIJOURS 23</p> <p>Arròs a la cassola Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida Iogurt natural / Pa Energia: 587,44 Kcal</p>		<p>DIVENDRES 24</p> <p>Crema de verdures Peix al forn amb patata panadera Fruita de temporada / Pa Energia: 478,01 Kcal</p>	
<p>DILLUNS 27</p> <p>Tortellinis amb tomàquet Remenat d'ou i espàrrecs amb enciam, magrana i olives Fruita de temporada / Pa Energia: 557,53 Kcal</p>		<p>DIMARTS 28</p> <p>Patates estofades Seitons al forn amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada / Pa Energia: 490,28 Kcal</p>		<p>DIMECRES 29</p> <p>Cigrons saltats amb hortalisses Pernilets de pollastre al forn amb amanida Iogurt natural / Pa Energia: 710,32 Kcal</p>		<p>DIJOURS 30</p> <p>Arròs a la milanesa Cap de llom al forn amb salsa de poma Fruita de temporada / Pa Energia: 592,94 Kcal</p>			

Es poden consultar els al·lèrgens amb el personal.



- Fruita de temporada.
- Pa blanc i integral.



- Tots els plats estan amanits amb oli d'oliva verge extra.



És temps de moniatos!

Un tubercle ric en hidrats de carboni i vitamines com la A, C i E, i que es pot cuinar fregit, al forn, bullit... Boníssim!