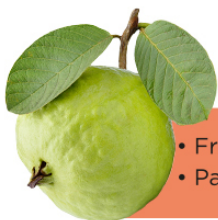




Quins són els vostres propòsits pel 2024?

<p>DILLUNS 8</p> <p>Macarrons a la napolitana amb formatge</p> <p>Croquetes bacallà amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 574,1 Kcal</p>	<p>DIMARTS 9</p> <p>Cigrons estofats amb col i pastanaga</p> <p>Truita d'albergínia amb enciam llarg i raves</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 608,1 Kcal</p>	<p>DIMECRES 10</p> <p>Mongeta tendra amb patates</p> <p>Pollastre marinat amb escarola i poma</p> <p>Iogurt natural / Pa</p> <p>Energia: 491,1 Kcal</p>	<p>DIJOUS 11</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Botifarra a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 633,2 Kcal</p>	<p>DIVENDRES 12</p> <p>Arròs saltat amb verdures</p> <p>Lluç amb salsa marinera i pèsols</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 624,6 Kcal</p>
<p>DILLUNS 15</p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Remenat d'ou i carbassó amb enciam meravella i magrana</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 539,1 Kcal</p>	<p>DIMARTS 16</p> <p>Fideus a la cassola</p> <p>Abadejo al forn amb xips de moniato casolanes</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 685,1 Kcal</p>	<p>DIMECRES 17</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Magra d'au amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 410,2 Kcal</p>	<p>DIJOUS 18</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Contraçuixa de pollastre a la planxa amb cogombre i pastanaga</p> <p>Panacota / Pa</p> <p>Energia: 539,1 Kcal</p>	<p>DIVENDRES 19</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Canalons rossini amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 676,3 Kcal</p>
<p>DILLUNS 22</p> <p>Sopa de peix amb pasta</p> <p>Nuggets amb enciam i poma</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 445,2 Kcal</p>	<p>DIMARTS 23</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>Truita paisana amb enciam, blat de moro i cogombre</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 632,9 Kcal</p>	<p>DIMECRES 24</p> <p>Crema de pèsols amb crostons de pa</p> <p>Pizza casolana de gall dindi i formatge amb amanida</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 639,4 Kcal</p>	<p>DIJOUS 25</p> <p>Llenties amb sofregit</p> <p>Lluç al forn amb llit de pastanaga i ceba</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 601,9 Kcal</p>	<p>DIVENDRES 26</p> <p>Trinxat de bledes i oli d'all</p> <p>Pernilets de pollastre a l'ast amb tomàquet i olives</p> <p>Iogurt natural / Pa</p> <p>Energia: 623,3 Kcal</p>
<p>DILLUNS 29</p> <p>Espirals al pesto</p> <p>Maires fresques al forn amb daus de tomàquet i cogombre</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 646,2 Kcal</p>	<p>DIMARTS 30</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Mandonguilles de vedella a la jardinera (pastanaga i pèsols)</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 637,5 Kcal</p>	<p>DIMECRES 31</p> <p>Mongeta blanca estofada</p> <p>Truita de formatge enciam meravella i api ratllat</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p> <p>Energia: 539,1 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.



Ha arribat l'hivern i venen molt de gust els plats calents i nutritius que podem elaborar amb les verdures d'arrel i tubercles (moniato, pastanaga...) i de fulla de verda (espinacs, bledes...). Bon profit!