


DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls, pebrot vermell i tomàquet) (1)</p> <p>2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA (3)</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">3</p>	<p>1P ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) AMB BASTONETS DE LLUÇ I TOMÀQUET AMANIT (1, 3, 4, 6, 12)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">4</p>	<p>2P GALL DINDI AMB SALS DE XAMPINYONS, BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR I DAUS DE PASTANAGA (12)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">5</p>	<p>1P MACARRONS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES (tomàquet, pastanaga i ceba) (1, 3, 7)</p> <p>2P BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">6</p>	<p>1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba)</p> <p>2P HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA (12)</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">7</p>
<p>1P LLACETS AMB SALS DE PERA, CARBASSÓ I FORMATGE (1, 3, 7)</p> <p>2P LLUÇ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">10</p>	<p>1P PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES</p> <p>2P TRUITA DE GALL DINDI FUMAT (3, 6)</p> <p>GU AMANIDA DE L'HORT (enciam, pebrot vermell i pastanaga) (12)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">11</p>	<p>1P CREMA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i patata)</p> <p>2P MACARRONS A LA BOLONYESA VEGETAL (soja texturitzada) (1, 3, 6, 7, 8, 9, 11)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">12</p>	<p>AMANIDA D'ARRÒS BICOLOR AMB SALS ROSA (opcional) I BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) AMB BASTONETS DE PASTANAGA AMB TEMPURA (1, 2, 3, 4, 6, 7)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">13</p>	<p>1P NOODLES SALTEJATS AMB VERDURETES (1, 6)</p> <p>2P ALETES DE POLLASTRE TIKKA MASALA (7, 12)</p> <p>GU PATATES FREGIDES</p> <p>PO GELAT (6, 7)</p> <p style="text-align: right;">14</p>
<p>1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda, xampinyons, pastanagues i pèsols) AMB TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (3)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">17</p>	<p>1P FUSSILIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) (1, 3, 7)</p> <p>2P TRUITA DE FORMATGE (3, 7)</p> <p>GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D'OLIVA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">18</p>	<p>1P MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA (carbassó, pastanaga i mongeta verda) AMB BACALLÀ A LA LLAUNA I AMANIDA VARIADA (1, 3, 4, 6, 7, 12)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">19</p>	<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls, pebrot vermell i tomàquet) (1)</p> <p>2P LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) (1, 4)</p> <p>GU AMANIDA DE TARONJA (enciam, taronges i olives)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">20</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">JORNADA DE LA DIVERSITAT</p> <p style="text-align: right;">21</p>
<p>1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda, xampinyons, pastanagues i pèsols) AMB TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (3)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">24</p>	<p>1P MONGETES SEQUES ESTOFADES (sofregit de tomàquet, pastanaga i pebrot)</p> <p>2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) (4)</p> <p>GU DAUS DE PATATES SALTEJADES</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">25</p>	<p>1P VICHYSOISE (crema de llet, porros i patates) (7)</p> <p>2P PIZZA CASOLANA DE VERDURES (salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, ceba, carbassó, xampinyons i olives) (1, 7)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">26</p>	<p>1P AMANIDA DE LLACETS VEGETALS AMB SALS ROSA (opcional) I BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) AMB BASTONETS DE PASTANAGA AMB TEMPURA (1, 2, 3, 4, 6, 7)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">27</p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) (12)</p> <p>GU AMANIDA DE L'HORT (enciam, pebrot vermell i pastanaga) (12)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">28</p>
<p>1P FIDEUÀ MARINERA AMB ALL-I-OLI (1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)</p> <p>2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) (4)</p> <p>GU PASTANAGA BULLIDA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">31</p>				

ALLÈRGIC:

