



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>Festiu</b>	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P CROQUETES DE BACALLÀ ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 14 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLIV D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P POLLASTRE ROSTIT AL FORN GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO IOGURT ( 7 )	1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P REMENAT D'OU AMB VERDURES ( 3 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	1P ESPAGUETIS AL PESTO DE PÈSOLS ( 1, 3, 5, 7, 8 ) 2P LLUÇ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 4 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1P PAELLA MARINERA ( 2, 4, 14 ) TRUITA DE FORMATGE ( 3, 7 ) 2P AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET GU PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE CARBASSÓ I ALFÀBREGA 2P PIZZA CASOLANA MARGARITA ( 1, 7 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P AMANIDA "A LA TEVA MIDA" ( 5, 7, 8, 10, 12 ) 2P POLLASTRE ARREBOSSAT (farina, ou i patratllat) ( 1, 3 ) GU PATATES FREGIDES PO FRUITA DEL TEMPS	1P SOPA DE VERDURES I GALETS ( 1, 9 ) 2P GALLINETA AL FORN (amb ceba natural) ( 4 ) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P BRÒQUIL AMB PATATA 2P LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) ( 1 ) GU ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT PO IOGURT ( 7 )
<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) MACARRONS A LA BOLONYESA VEGETAL (soja texturitzada) ( 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14 ) 2P PO FRUITA DEL TEMPS	1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P MAIRES ENFARINADES ( 1, 4 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO IOGURT ( 7 )	1P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls i pebrots) 2P CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB SALSA DE MOSTASSA I MEL ( 10, 12 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES (pèsols, blat de moro i pastanaga) 2P TRUITA DE CARBASSÓ I CEBA ( 3 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL-LITZADA ( 1, 5, 6, 8, 9 ) 2P NUGETS VEGETARIANS ( 1, 3, 6, 11 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLIV D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P LLUÇ A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P SOPA DE VERDURES AMB LLETRES ( 1, 3, 9 ) 2P PASTÍS DE PATATA I TONYINA DE SANT JORDI (amb ou i olives) ( 3, 4, 7 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO GELATINA DE MADUIXA	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P POLLASTRE AMB SALSA DE CEBA GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB RAVENETS I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P AMANIDA RUSSA amb maionesa opcional ( 3, 4 ) 2P BACALLÀ A LA ROMANA (fregit amb farina i ou) ( 1, 3, 4 ) GU HUMMUS CASOLÀ AMB "DIPS" DE PASTANAGA ( 11 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLENTIES GUISADES AMB VERDURETES ( 1 ) TRUITA CASOLANA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) 2P AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES GU PO FRUITA DEL TEMPS
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
1P LLACETS AMB SALSA DE PERA, CARBASSÓ I FORMATGE ( 1, 3, 7 ) 2P SEITONS A L'ANDALUSA (fregits amb farina) ( 1, 4, 6 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	1P MONGETA VERDA I PASTANAGA BULLIDES 2P OUS ESTRELLATS AMB PATATES ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO IOGURT ( 7 )			
<b>29</b>	<b>30</b>			

