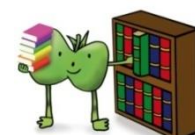
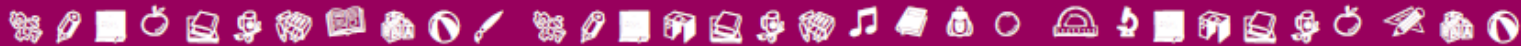


dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<b>2</b> Paella de verdures amb arròs <b>ECO</b> <b>Cassoleta de peix</b> (lluç, gambes i calamars) Fruita del temps	<b>3</b> Espaguetis <b>ECO</b> amb sofregit <b>casolà</b> Hamburguesa <b>100% vedella</b> amb amanida logurt La Fageda	<b>4</b> Crema de porros, ceba i patata <b>ECO</b> Pit de pollastre <b>saltejat</b> amb pebrot i albergínia Fruita del temps <b>ECO</b>	<b>5</b> Amanida <b>Caprese</b> (tomàquet, formatge fresc, olives negres i alfàbrega) Cigrons estofats <b>ECO</b> amb verdures <b>fresques</b> logurt La Fageda	<b>6</b> Sopa de brou <b>casolà</b> amb galets <b>ECO</b> Truita de patata i ceba <b>ECO</b> amb amanida Fruita del temps
<b>9</b> Mongeta verda <b>ECO</b> amb patata del Segre Llonganissa de <b>Taradell</b> amb seques saltejades Fruita del temps	<b>10</b> Macarrons <b>ECO</b> gratinats al forn Croquetes de <b>la iaia</b> amb amanida logurt La Fageda	<b>11</b> Arròs <b>ECO</b> caldós (amb sofregit casolà) <b>Salmó</b> al papillote (patata, carbassó i ceba) Fruita del temps	<b>12</b> Amanida de <b>contrastos</b> (poma, tonyina i crostons) Llenties <b>ECO</b> estofades amb arròs <b>del Delta</b> logurt La Fageda	<b>13</b> Sopa de brou <b>casolà</b> amb fideus <b>ECO</b> Pollastre a la farigola amb tomàquet al forn Fruita del temps <b>ECO</b>
<b>16</b> Tallarines <b>ECO</b> amb xampinyons frescos Bacallà al forn amb carbassó i pebrot <b>ECO</b> Fruita del temps	<b>17</b> Amanida verda amb embotit <b>casolà de Vic</b> Cigrons <b>ECO</b> estofats amb col i pastanaga logurt La Fageda	<b>18</b> Arròs <b>ECO</b> amb sofregit de verdures <b>fresques</b> Calamars a la andalusa <b>casolans</b> amb amanida Fruita del temps <b>ECO</b>	<b>19</b> Bleda amb patata <b>ECO</b> Pollastre al forn amb rodanxes de poma <b>ECO</b> <b>Crema de xocolata</b> La Fageda	<b>20</b> Sopa de pistons <b>ECO</b> Mandonguilles <b>100% de vedella</b> amb salsa de tomàquet <b>casolana</b> Fruita del temps
<b>23</b> Fideus <b>ECO</b> a la cassola (amb carn i sofregit casolà) Filet de lluç a <b>la basca</b> (pèsols, julivert i ou dur) Fruita del temps <b>ECO</b>	<b>24</b> Amanida de <b>tomàquet Raf</b> i formatge fresc Llenties <b>ECO</b> estofades amb arròs <b>del Delta</b> logurt La Fageda	<b>25</b> Coliflor amb patata <b>ECO</b> <b>Estofat de vedella ECOLÒGIC</b> amb bolets Fruita del temps	<b>26</b> Sopa de brou <b>casolà</b> amb galets <b>ECO</b> Pollastre rostit al forn amb taronja <b>ECO</b> logurt La Fageda	<b>27</b> Arròs <b>ECO</b> a la marinera (fumet de <b>peix fresc</b> , sofregit, calamars, musclos, cloïsses) Bacallà al forn amb samfaina <b>casolana</b> Fruita del temps



## i per equilibrar el sopar us proposem...

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<b>2</b> Amanida Porc i patata Lacti	<b>3</b> Verdura Ou i patata Fruita del temps	<b>4</b> Arròs Peix i amanida Lacti	<b>5</b> Verdura Vedella i llegum Fruita del temps	<b>6</b> Verdura Au i arròs Lacti
<b>9</b> Arròs Au i amanida Lacti	<b>10</b> Verdura Ou i patata Fruita del temps	<b>11</b> Amanida Vedella i patata Lacti	<b>12</b> Verdura Ou i arròs Fruita del temps	<b>13</b> Amanida Peix i verdura Lacti
<b>16</b> Arròs Vedella i verdura Lacti	<b>17</b> Amanida Ou i patata Fruita del temps	<b>18</b> Verdura Porc i pasta Lacti	<b>19</b> Pasta Peix i amanida Fruita del temps	<b>20</b> Amanida Ou i patata Lacti
<b>23</b> Verdura Ou i patata Lacti	<b>24</b> Verdura Porc i pasta Fruita del temps	<b>25</b> Arròs Peix i amanida Lacti	<b>26</b> Amanida Ou i patata Fruita del temps	<b>27</b> Verdura Au i arròs Lacti



# Abril 2020



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<b>30</b> Mongeta tendra <b>ECO</b> amb patata <b>del Segrià</b> Rostit de llom al forn amb amanida Fruita del temps <b>ECO</b> <b>6</b>	<b>31</b> Espirals tricolor <b>ECO</b> gratinats al forn Lluç al forn amb ceba i pebrot <b>ECO</b> Fruita del temps <b>7</b>	<b>1</b> Amanida verda amb embotit <b>casolà de Vic</b> Cigrons <b>ECO</b> estofats i verdures <b>del Segrià</b> logurt La Fageda <b>8</b>	<b>2</b> Sopa de brou <b>casolà</b> amb pistons <b>ECO</b> Pollastre al forn amb patates <b>ECO</b> al caliu Fruita del temps <b>9</b>	<b>3</b> Arròs <b>ECO</b> amb tomàquet natural Ous de pasqua amb niu d'enciam <b>Mona de xocolata</b> <b>10</b>
<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>
<b>13</b> <b>FESTA</b>	<b>14</b> Tallarines <b>ECO</b> amb sofregit <b>casolà</b> Croquetes de pernil amb amanida <b>Pinya en suc natural</b>	<b>15</b> Trinxat de la Cerdanya <b>ECO</b> (col i patata) Pollastre saltejat amb pebrot i ceba <b>ECO</b> logurt La Fageda	<b>16</b> Arròs <b>ECO</b> caldós (amb sofregit casolà) Bacallà al forn amb samfaina <b>casolana</b> Fruita del temps <b>ECO</b>	<b>17</b> Sopa de brou <b>casolà</b> amb fideus <b>ECO</b> Fricandó de vedella <b>ECOLÒGIC</b> amb bolets logurt La Fageda
<b>20</b> Paella de verdures amb arròs <b>ECO</b> Pit de pollastre a la planxa amb amanida Fruita del temps	<b>21</b> Amanida <b>Caprese</b> (tomàquet, formatge fresc, olives negres i alfàbrega) Llenties <b>ECO</b> estofades amb arròs <b>del Delta</b> logurt La Fageda	<b>22</b> Puré de pastanaga <b>ECO</b> amb pipes de carbassa Truita de carbassó i ceba <b>ECO</b> amb amanida Fruita del temps	<b>23</b> Sopa de lletres <b>ECO</b> <b>Llibrets de pernil</b> amb formatge amb amanida <b>Pastís de Sant Jordi</b>	<b>24</b> Macarrons <b>ECO</b> amb sofregit i alfàbrega <b>Cassoleta de peix</b> (lluç, gambes i calamars) Fruita del temps <b>ECO</b>
<b>27</b> Espaguetis <b>ECO</b> a la carbonara (amb bacó) Bacallà al forn amb a la mussolina d'all Fruita del temps <b>ECO</b>	<b>28</b> Amanida <b>fresca</b> de poma <b>ECO</b> , tomàquet, olives i tonyina Cigrons <b>ECO</b> estofats amb aroma de xoriço logurt La Fageda	<b>29</b> Sopa de brou <b>casolà</b> amb galets <b>ECO</b> <b>Hamburguesa de gall</b> <b>d'indi i espinacs</b> amb ceba caramel·litzada Fruita del temps	<b>30</b> Arròs <b>ECO</b> amb salsa de sofregit casolà Calamars a l'andalusa <b>casolans</b> amb amanida logurt La Fageda	<b>1</b> Bleda amb patata <b>ECO</b> Pollastre a la farigola amb tomàquet a la <b>provençal</b> al forn Fruita del temps <b>ECO</b>

i per equilibrar el sopar us proposem...

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<b>30</b> Arròs Au i amanida Lacti	<b>31</b> Verdura Ou i patata Lacti	<b>1</b> Pasta Porc i verdura Fruita del temps	<b>2</b> Amanida Vedella i verdura Lacti	<b>3</b> Pasta Peix i verdura Fruita del temps
<b>6</b> <b>FESTA</b>	<b>7</b> <b>FESTA</b>	<b>8</b> <b>FESTA</b>	<b>9</b> <b>FESTA</b>	<b>10</b> <b>FESTA</b>
<b>13</b> <b>FESTA</b>	<b>14</b> Verdura Ou i patata Lacti	<b>15</b> Pasta Peix i amanida Fruita del temps	<b>16</b> Verdura Au i amanida Lacti	<b>17</b> Amanida Ou i patata Fruita del temps
<b>20</b> Verdura Ou i patata Lacti	<b>21</b> Pasta Vedella i verdura Fruita del temps	<b>22</b> Verdura Peix i pasta Lacti	<b>23</b> Amanida Ou i patata Fruita del temps	<b>24</b> Verdura Llegum i arròs Lacti
<b>27</b> Verdura Ou i patata Lacti	<b>28</b> Verdura Porc i arròs Fruita del temps	<b>29</b> Pasta Ou i patata Lacti	<b>30</b> Amanida Vedella i verdura Fruita del temps	<b>1</b> Amanida Llegum i arròs Lacti