

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 • Espirals integrals amb salsa napolitana • Truita de patates amb amanida • Fruita de temporada	4 • Llenties estofades amb hortalisses • Hamburguesa vegetal amb amanida • Fruita de temporada	5 • Arròs a la milanesa • Caçó arrebossat amb amanida • Fruita de temporada	6 • Patata, pèsols i pastanaga • Pernilets de pollastre al forn al curri amb amanida • logurt natural	7 
10 • Espaguetis integrals amb salsa pesto d'espínacs • Truita de carbassó amb amanida • Fruita de temporada	11 • Arròs amb tomàquet • Lluç al forn amb amanida • Fruita de temporada	12 • Crema de carbassa • Gall d'indi morú amb patata panadera • Fruita de temporada	13 • Sopa d'au amb pistons • Estofat de vedella amb xampinyons • Truita de carbassó amb amanida • logurt natural	14 • Patata i mongeta verda • Cigrons amb samfaina i ou dur • Fruita de temporada
17 • Espirals integrals a la norma • Salmó al forn amb amanida • Fruita de temporada	18 • Patates estofades amb hortalisses • Truita a la francesa amb hummus i bastonets de pastanaga • Fruita de temporada	19 • Mongetes blanques estofades amb carbassa • Contracuixa de pollastre al forn amb herbes provençals i amanida • Fruita de temporada	20 • Minestra de verdures amb patata • Llenties amb arròs • logurt natural	21 • Crema de verdures • Estofat de gall d'indi amb salsa i cuscús • Fruita de temporada
24 • Macarrons a la carbonara • Hamburguesa vegetal amb amanida • Fruita de temporada	25 • Crema de carbassa • Paella de peix • Fruita de temporada	26 • Patata i coliflor • Mandonguilles amb salsa de tomàquet • Fruita de temporada	27 • Cigrons estofats amb hortalisses • Truita de patates i ceba amb amanida • logurt natural	28 • Sopa de brou amb galets • Croquetes de pollastre amb amanida • Fruita de temporada

ELS CALÇOTS

Un calçot és una varietat de ceba tendra i suau que es conrea a Catalunya, Espanya. Un tipus de verdura que de manera similar a les cebes, però que es mantenen en el camp durant més temps, la qual cosa permet que la seva tija s'allargui i sigui més gruixut. Els calçots són coneguts pel seu sabor dolç i suau, i es cuinen a la brasa o a la graella abans de ser servits com a acompanyament o com a plat principal. És comú degustar-los amb una salsa de romesco.

