

<p><b>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA I MANDARINA.</b></p>	<p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</b></p> <p><b>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL UN COP PER SETMANA.</b></p>			<p><b>01</b></p> <p><b>FESTA</b></p>
<p><b>04</b></p> <p>Fideus s/gluten amb verdures</p> <p>Filet de lluç a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>05</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llom de porc a la planxa amb flamet d'arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>06</b></p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Estofat de gall dindi amb patates a daus</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>07</b></p> <p>Crema de carbassó (Sense làctics)</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>08</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Bacallà al forn amb picada dall i julivert i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>logurt de soja</p>
<p><b>11</b></p> <p>Bròquil a l'aïllat</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b></p> <p>Sopa d'ou amb pasta s/gluten</p> <p>Gall dindi amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>13</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Anelles de calamar a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>14</b></p> <p>Amanida verda</p> <p>Llenties amb verdures i arròs integral</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>15</b></p> <p>Pasta s/gluten amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>18</b></p> <p>Crema de verdures (Sense làctics)</p> <p>Lluç a la planxa</p> <p>amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Pael·la de peix</p> <p>Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p>Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciams variats</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>21</b></p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Salmó al forn amb salsa de porros</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>22</b></p> <p>Col amb patata saltejada</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>25</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llom de porc a la planxa amb mongetes seques saltejades</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Fideuà s/gluten a la marinera</p> <p>Bacallà al forn amb ceba caramel·litzada i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>27</b></p> <p>Llenties vegetals</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>28</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Contra cuixa de pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>29</b></p> <p>Sopa d'ou amb pasta s/gluten</p> <p>Lluç amb salsa jardinera i daus de patata</p> <p>Fruita del temps</p>