

<p><b>13</b></p> <p>Espaguetis <b>ECO</b> amb tomàquet i formatge ratllat </p> <p>Anelles de calamar casolanes en tempura amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> <p>686,7Kcal - Prot:22,3g - Lip:30,1g - HC:77,3g</p>	<p><b>14</b></p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Truita de carabassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt</p> <p>692,5Kcal - Prot:32,1g - Lip:29,5g - HC:67,7g</p>	<p><b>15</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Pollastre al forn amb ceba</p> <p>Fruita del temps</p> <p>677Kcal - Prot:27,3g - Lip:23,9g - HC:57,3g</p>	<p><b>16</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb xips de carbassó</p> <p>Fruita del temps</p> <p>682,3Kcal - Prot:29,5g - Lip:30g - HC:69,3g</p>	<p><b>17</b></p> <p>Ensaladilla russa amb maionesa (tonyina, ou dur i olives verdes)</p> <p>Hamburguesa de vedella de <b>PROXIMITAT</b> amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p>682,3Kcal - Prot:29,5g - Lip:30g - HC:69,3g</p>
<p><b>20</b></p> <p>Vichyssoise amb picatostes de pa</p> <p>Truita de patates amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p>581,1Kcal - Prot:15,7g - Lip:23,0g - HC:72,1g</p>	<p><b>21</b></p> <p>Paella de peix</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'Enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> <p>691,2Kcal - Prot:36,4g - Lip:23,3g - HC:81,2g</p>	<p><b>22</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb salsa de porros</p> <p>logurt</p> <p>680,4Kcal - Prot:35,7g - Lip:25,7g - HC:74,2g</p>	<p><b>23</b></p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Cinta de llonganissa a la planxa amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p> <p>684Kcal - Prot:38,1g - Lip:29,2g - HC:66,2g</p>	<p><b>24</b></p> <p>Amanida de patata (tonyina i olives)</p> <p>Pit de gall dindi empanat amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> <p>593,6Kcal - Prot:37,3g - Lip:20,2g - HC:61,1g</p>
<p><b>27</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llonganissa de <b>PROXIMITAT</b> amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p>581,1Kcal - Prot:15,7g - Lip:23,0g - HC:72,1g</p>	<p><b>28</b></p> <p>Fideuà</p> <p>Cuetes de rap al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p> <p>512,0Kcal - Prot:13,3g - Lip:10,8g - HC:86,7g</p>	<p><b>29</b></p> <p>Llenties <b>ECO</b> vegetals </p> <p>Remenat de pernil dolç amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Làctic</p> <p>600,1Kcal - Prot:25,8g - Lip:25,5g - HC:62,4g</p>	<p><b>30</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> <p>682,3Kcal - Prot:29,5g - Lip:30g - HC:69,3g</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>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA. PRÈSSEC, SINDRIA I MELÓ.</b></p>	<p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</b></p>