


<p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL.</p> <p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</p>	<p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, KIWI, TARONJA I MANDARINA.</p> <p>LA CARN DE PROXIMITAT ÉS DE LA CARNISSERIA CARNIS BASTÚS.</p>	<p>01</p> <p><i>Mongeta verda amb patata</i></p> <p><i>Llom de porc a la planxa amb amanida d'enciams variats</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>02</p> <p><i>Cigrons amb verdures</i></p> <p><i>Calamars a la romana amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>03</p> <p><i>Macarrons amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Lluç al forn amb ceba</i></p> <p><i>logurt de soja</i></p>
<p>06</p> <p><i>Pèsols saltejats</i></p> <p><i>Hamburguesa de vedella s/lactosa de PROXIMITAT amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>07</p> <p><i>Espirals saltats amb espinacs</i></p> <p><i>Lluç amb salsa verda</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>08</p> <p><i>Llenties ECO vegetals</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>logurt de soja</i></p> 	<p>09</p> <p><i>Sopa de brou amb pasta</i></p> <p><i>Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>10</p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Estofat de gall dindi amb salsa de verdures</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>
<p>13</p> <p><i>Verdura tricolor</i></p> <p><i>Pollastre amb daus de poma rostida</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>14</p> <p><i>Macarrons amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Llonganissa de PROXIMITAT a la planxa amb mongetes blanques saltades</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>15</p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>16</p> <p><i>Cigrons amb verdures</i></p> <p><i>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciam i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>17</p> <p><i>Crema de carbassa (sense làctics)</i></p> <p><i>Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</i></p> <p><i>logurt de soja</i></p>
<p>20</p> <p><i>Sopa de brou amb pasta</i></p> <p><i>Llom de porc a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>21</p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>22</p> <p><i>Mongeta verda amb patata</i></p> <p><i>Filet de vedella amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>logurt de soja</i></p>	<p>23</p> <p><i>Llenties estofades</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>24</p> <p><i>Espaguetis integrals saltats amb all i pebre</i></p> <p><i>Daus de tonyina amb salsa de porros</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>
<p>27</p> <p><i>Fideuà de verdures</i></p> <p><i>Filet de lluç arrebossat amb amanida d'enciam i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>28</p> <p><i>Trinxat amb bacon</i></p> <p><i>Cuixa de pollastre al forn amb pebrot verd i vermell</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>29</p> <p><i>Crema de carbassó (sense làctics)</i></p> <p><i>Bacallà al forn amb tomàquet a la provençal</i></p> <p><i>logurt de soja</i></p>	<p>30</p> <p><i>Cigrons saltats amb ceba</i></p> <p><i>Llom de porc a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>31</p> <p>JORNADA DE TRADICIÓ SETMANA SANTA</p> <p>Sopa de peix amb arròs</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Làctic de soja</p> 