

<p>01</p> <p>FESTIU</p>	<p>02</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Mandonguilles de vedella s/lactosa amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>03</p> <p>Espaguetis ECO saltats amb all i pebre</p> <p>Lluç al forn amb variat d'enciams</p> <p>Fruita del temps </p>	<p>04</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom de porc a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>05</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet natural i olives</p> <p>logurt de soja</p>
<p>08</p> <p>Fideuà de verdures</p> <p>Bacallà al forn amb amanida de tomàquet i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>09</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llonganissa amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre al forn amb pebrot verd i vermell</p> <p>logurt de soja</p>	<p>11</p> <p>Cigrons guisats amb ceba</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>FESTIU</p>
<p>15</p> <p>FESTIU</p>	<p>16</p> <p>DIA DEL CELIAC</p>  <p>Paella de peix Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> <p><small>*Ofereirem tastet de pa sense gluten</small></p>	<p>17</p> <p>Vichyssoise amb crostons de pa (sense làctics)</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa de ceba</p> <p>logurt de soja</p>	<p>19</p> <p>Tallarins ECO amb tomàquet</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita del temps </p>
<p>22</p> <p>Verdura tricolor amb sofregit d'all</p> <p>Llom de porc a la planxa amb patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre rostit amb ceba i llimona</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Cuetes de rap al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>logurt de soja</p>	<p>25</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Ensaladilla russa amb oli d'oliva</p> <p>Hamburguesa de vedella s/lactosa de PROXIMITAT amb amanida de tomàquet amb orenga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pit de pollastre amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>30</p> <p>Llenties guisades amb verdures</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31</p> <p>Amanida de pasta ECO (olives, blat de moro i oli d'oliva) </p> <p>Lluç al forn amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>logurt de soja</p>	<p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒN 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, TARONJA I MELÓ.</p> <p>LA CARN DE PROXIMITAT ÉS DE LA CARNISSERIA BASTÚS.</p>