

<p><b>LA CARN DE PROXIMITAT ÉS DE LA CARNISSERIA CARNIS BASTÚS.</b></p>	<p><b>01</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>02</b></p> <p>Crema de carbassó (sense làctics)</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>03</b></p> <p>Arròs saltat amb variat de bolets</p> <p>Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>04</b></p> <p>Cigrons saltats amb ceba</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt de soja</p>
<p><b>07</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Ous durs amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>08</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures i patates a daus</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>09</b></p> <p>Bledes amb patata</p> <p>Llom a la planxa amb tires de carbassó i albergínia al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Llenties amb verdures i arròs <b>integral</b></p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>11</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a la marinera </p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>14</b></p> <p>Crema de verdures de l'Horta (sense làctics)</p> <p>Llom de porc a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>15</b></p> <p>Paella de peix</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>16</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó amb salsa de porros</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>17</b></p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Pit de gall dindi empanat amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>21</b></p> <p>Pèsols amb patata saltejats</p> <p>Hamburguesa de vedella s/lactosa de <b>PROXIMITAT</b> amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>22</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Lluç al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>Llenties <b>ECO</b> vegetals </p> <p>Truita a la francesa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Calamar amb salsa de verdures</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>25</b></p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre a les fines herbes amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>28</b></p> <p>Macarrons <b>integrals</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>29</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llonganissa de <b>PROXIMITAT</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>30</b></p> <p>Crema de carbassa amb crostons de pa (sense làctics)</p> <p>Pollastre amb daus de poma rostida</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL.</b></p> <p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</b></p> <p><b>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA I MANDARINA</b></p>	