



		<p>01</p> <p>Crema de carbassa amb picatostes (sense làctics)</p> <p>Salsitxes de porc de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>02</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita a la francesa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>03</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb ceba i patata</p> <p>logurt de soja</p>
<p>06</p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>07</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>08</p> <p>Mongeta i patata i bullida</p> <p>Llom a la planxa amb tires d'albergínia i carbassó a la planxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>09</p> <p>Espaguetis ECO amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç amb salsa verda </p> <p>logurt de soja</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>13</p> <p>Fideuà de verdures</p> <p>Lluç al forn amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Col amb patata saltejada</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb pebrot verd i vermell</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15</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>16</p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons saltats amb ceba</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb patates fregides</p> <p>logurt de soja</p>
<p>20</p> <p>FESTIU</p>	<p>21</p> <p>FESTIU</p>	<p>22</p> <p>Bròquil amb patata saltat a l'allet</p> <p>Filet de vedella amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Sopa de peix amb arròs</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt de soja</p>	<p>24</p> <p>Tallarins ECO amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb fines herbes i amanida d'enciam i pastanaga ratllada </p> <p>Fruita del temps</p>
<p>27</p> <p>Crema de verdures (sense làctics)</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Paella de peix</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>LA CARN DE PROXIMITAT ÉS DE LA CARNISSERIA CARNS BASTÚS.</p>	<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>