



<p><b>03</b></p> <p>Crema de verdures de l'Horta de Lleida (sense làctics)</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>04</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>05</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de verat amb salsa de porros</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>06</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Pit de gall dindi empanat amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>07</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>10</b></p> <p>Pèsols 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>11</b></p> <p>Espirals saltejats amb espinacs</p> <p>Lluç al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>13</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Calamar amb salsa de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>14</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Contra cuixa de pollastre al forn amb daus de patata i pebrot verd i vermell</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>17</b></p> <p>Macarrons <b>integrals</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita d'espinacs amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Mongeta verda amb patata bullida</p> <p>Llonganissa de <b>PROXIMITAT</b> amb mongetes blanques saltejades</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>19</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>20</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita a la francesa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Cues de rap al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>24</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Llom de porc a la planxa amb pista de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Coliflor amb patata saltejat amb allet</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>27</b></p> <p>Espaguetis <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb variat d'enciams </p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p><b>JORNADA GASTRONÒMICA DE LA CASTANYADA</b></p> <p>Arròs amb carbassa</p> <p>Estofat de vedella amb bolets</p> <p>logurt de soja de xocolata </p>
<p><b>31</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒN EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL.</b></p>	<p><b>LA CARN DE PROXIMITAT ÉS DE LA CARNISSERIA CARN S BASTÚS.</b></p>	<p><b>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : PRÈSEC, POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA.</b></p>	<p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</b></p>