

<p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA, SÍNDRIA I MELÓ.</p>	<p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA. EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL.</p>			
		<p>07</p> <p>Macarrons ECO amb salsa de tomàquet </p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba</p> <p>Fruita del temps</p> <p>593,6Kcal - Prot:37,3g - Lip:20,2g - HC:61,1g</p>	<p>08</p> <p>FESTA</p>	<p>09</p> <p>Crema de carbassó tèbia</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> <p>680,4Kcal - Prot:35,7g - Lip:25,7g - HC:74,2g</p>
<p>12</p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Escalopí de vedella amb xampinyons saltats</p> <p>Fruita del temps</p> <p>609,1Kcal - Prot:28,9g - Lip:18,8g - HC:64,3g</p>	<p>13</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Mandonguilles mixtes amb salsa jardinera</p> <p>Fruita del temps</p> <p>648,2Kcal - Prot:20,7g - Lip:25,2g - HC:55,1g</p>	<p>14</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt</p> <p>593,6Kcal - Prot:37,3g - Lip:20,2g - HC:61,1g</p>	<p>15</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p>675,7Kcal - Prot:27,9g - Lip:28,6g - HC:68,6g</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis ECO a la carbonara </p> <p>Salmó al forn amb variat d'enciams</p> <p>Fruita del temps</p> <p>705,0Kcal - Prot:31,2g - Lip:31,7g - HC:70,7g</p>
<p>19</p> <p>Amanida de pasta (palet de cranc, pinya, olives i salsa rosa)</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> <p>680,2Kcal - Prot:20,8g - Lip:20,1g - HC:75,3g</p>	<p>20</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Cinta de llom amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt</p> <p>641,5Kcal - Prot:25,9g - Lip:25,1g - HC:65,2g</p>	<p>21</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Cues de rap amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p> <p>652,8Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,2g - HC:56,7g</p>	<p>22</p> <p>Vichyssoise</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p>682,6Kcal - Prot:25,4g - Lip:25,6g - HC:70,7g</p>	<p>23</p> <p>Cigrans amb verdures</p> <p>Lluç arrebossat amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> <p>652,8Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,2g - HC:56,7g</p>
<p>26</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Hamburguesa de vedella de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p>600,6Kcal - Prot:32,2g - Lip:21g - HC:65,1g</p>	<p>27</p> <p>Lleties ECO amb verdures </p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> <p>655Kcal - Prot:22,8g - Lip:20,1g - HC:65,7g</p>	<p>28</p> <p>Amanida de patata (tonyina, pebrot i olives)</p> <p>Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt</p> <p>655Kcal - Prot:22,8g - Lip:20,1g - HC:65,7g</p>	<p>29</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç amb salsa marinera</p> <p>Fruita del temps</p> <p>662,5Kcal - Prot:27,3g - Lip:23,6g - HC:68,2g</p> <p>Menú confeccionat per Irene Ríos Arias</p>	<p>30</p> <p>Espaguetis saltejats amb all i xampinyons</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa de formatges</p> <p>Fruita del temps</p> <p>662,5Kcal - Prot:27,3g - Lip:23,6g - HC:68,2g</p> <p>Dietista –Nutricionista NºCol: CAT 000343</p>