




<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, SINDRIA I MELÓ.</b></p>	<p><b>01</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>02</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p>675,7Kcal - Prot:27,9g - Lip:28,6g - HC:68,6g</p>	<p><b>03</b></p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Aletes de pollastre i/o pit de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural La Fageda</p> <p>593,6Kcal - Prot:37,3g - Lip:20,2g - HC:61,1g</p>
<p><b>06</b></p> <p>Trinxat de col amb patata i bacon</p> <p>Croquetes variades amb amanida d'enciam variats</p> <p>Fruita del temps</p> <p>641,5Kcal - Prot:25,9g - Lip:25,1g - HC:65,2g</p>	<p><b>07</b></p> <p><b>JORNADA EMOJI – SUCULENT</b></p> <p><b>CARGOLAR-SE DE RIURE</b> 😊 Pasta espiral a la carbonara amb pernil dolç</p> <p><b>HAPPY WOK</b> Pollastre saltejat amb verdures al wok</p> <p><b>ANELLES DE LA DIVERSIÓ</b> Pinya amb xocolata</p>	<p><b>08</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt natural La Fageda</p> <p>682,6Kcal - Prot:25,4g - Lip:25,6g - HC:70,7g</p>	<p><b>09</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p> <p>675,7Kcal - Prot:27,9g - Lip:28,6g - HC:68,6g</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>
<p><b>13</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>14</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita de temps</p> <p>652,8Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,2g - HC:56,7g</p> 	<p><b>15</b></p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Peix blanc al forn a les fines herbes amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p>641,5Kcal - Prot:25,9g - Lip:25,1g - HC:65,2g</p>	<p><b>16</b></p> <p><b>DIA DEL CELIAC</b></p>  <p><b>Mongeta verda amb patata</b></p> <p><b>Daus de pollastre guisats amb verdures</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p>*Ofereim tastet de pa sense gluten</p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida complerta amb formatge i poma</p> <p>Llenties amb verdures i arròs <b>INTEGRAL</b></p> <p>logurt natural La Fageda</p> <p>682,6Kcal - Prot:25,4g - Lip:25,6g - HC:70,7g</p>
<p><b>20</b></p> <p>Ensaladilla russa amb maionesa</p> <p>Hamburguesa de <b>PROXIMITAT</b> amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p> <p>680,2Kcal - Prot:20,8g - Lip:20,1g - HC:75,3g</p>	<p><b>21</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p>641,5Kcal - Prot:25,9g - Lip:25,1g - HC:65,2g</p>	<p><b>22</b></p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona i amanida d'enciam variats</p> <p><b>Postre casolà</b></p> <p>652,8Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,2g - HC:56,7g</p>	<p><b>23</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blau forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p>641,5Kcal - Prot:25,9g - Lip:25,1g - HC:65,2g</p>	<p><b>24</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Rodó de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p> <p>682,6Kcal - Prot:25,4g - Lip:25,6g - HC:70,7g</p>
<p><b>27</b></p> <p>Amanida complerta amb ou dur</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Fruita del temps</p> <p>680,2Kcal - Prot:20,8g - Lip:20,1g - HC:75,3g</p>	<p><b>28</b></p> <p>Verdura tricolor amb sofregit d'all</p> <p>Cinta de llonga a la planxa amb arròs pilaf</p> <p>logurt natural La Fageda</p> <p>680,2Kcal - Prot:20,8g - Lip:20,1g - HC:75,3g</p>	<p><b>29</b></p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p> <p>680,2Kcal - Prot:20,8g - Lip:20,1g - HC:75,3g</p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida de llenties <b>ECO</b></p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p> <p>682,6Kcal - Prot:25,4g - Lip:25,6g - HC:70,7g</p> 	<p><b>31</b></p> <p><b>JORNADA ANEM AL MERCAT</b></p> <p><b>Arròs tres delícies</b></p> <p><b>Peix blanc al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</b></p> <p><b>Panxineta</b></p> 







<p><b>EL PA ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS.</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, SINDRIA I MELÓ.</b></p>	<p><b>01</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>02</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Mandonguilles de vedella s/gluten amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>03</b></p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Aletes de pollastre i/o pit de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural La Fageda</p>
<p><b>06</b></p> <p>Trinxat de col amb patata i bacon</p> <p>Peix blanc a la planxa amb amanida d'enciam variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>07</b></p> <p><b>JORNADA EMOJI – SUCULENT</b></p> <p><b>CARGOLAR-SE DE RIURE</b> 😊 Espirall s/gluten a la carbonara amb pernil dolç</p> <p><b>HAPPY WOK</b> Pollastre saltejat amb verdures al wok</p> <p><b>ANELLES DE LA DIVERSIÓ</b> Pinya amb xocolata</p>	<p><b>08</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt natural La Fageda</p>	<p><b>09</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>
<p><b>13</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>14</b></p> <p>Pasta s/gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</p> <p>Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita de temps</p>	<p><b>15</b></p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Peix blanc al forn a les fines herbes amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>16</b></p> <p><b>DIA DEL CELIAC</b></p> <p> DIA INTERNACIONAL DEL CELIAC</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Daus de pollastre guisats amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p> <p><small>*Ofereim tastet de pa sense gluten</small></p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida complerta amb formatge i poma</p> <p>Mongetes blanques amb verdures i arròs</p> <p><b>INTEGRAL</b></p> <p>logurt natural La Fageda</p>
<p><b>20</b></p> <p>Ensaladilla russa amb maionesa</p> <p>Hamburguesa s/gluten de <b>PROXIMITAT</b> amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>22</b></p> <p>Amanida de pasta s/gluten</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona i amanida d'enciam variats</p> <p><b>Postre casolà s/gluten</b></p>	<p><b>23</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blau forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Rodó de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>27</b></p> <p>Amanida complerta amb ou dur</p> <p>Macarrons s/gluten a la bolonyesa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p>Verdura tricolor amb sofregit d'all</p> <p>Cinta de llonga a la planxa amb arròs pilaf</p> <p>logurt natural La Fageda</p>	<p><b>29</b></p> <p>Gaspatxo</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>31</b></p> <p><b>JORNADA ANEM AL MERCAT</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p> Natilles</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, SINDRIA I MELÓ.</b></p>	<p><b>01</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>02</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Peix blanc amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>03</b></p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Aletes de pollastre i/o pit de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural La Fageda</p>
<p><b>06</b></p> <p>Trinxat de col amb patata i bacon</p> <p>Peix blanc a la planxa amb amanida d'enciam variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>07</b></p> <p><b>JORNADA EMOJI – SUCULENT</b></p> <p><b>CARGOLAR-SE DE RIURE</b> 😊 Pasta espiral amb salsa de tomàquet</p> <p><b>HAPPY WOK</b> Pollastre saltejat amb verdures al wok</p> <p><b>ANELLES DE LA DIVERSIÓ</b> Pinya</p>	<p><b>08</b></p> <p>Crema de carbassó (sense làctics)</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>09</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>
<p><b>13</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>14</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita de temps </p>	<p><b>15</b></p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Peix blanc al forn a les fines herbes amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>16</b></p> <p><b>DIA DEL CELIAC</b></p> <p> DIA INTERNACIONAL DEL CELIAC</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Daus de pollastre guisats amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p> <p><small>*Ofereim tastet de pa sense gluten</small></p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida complerta amb poma</p> <p>Llenties amb verdures i arròs <b>INTEGRAL</b></p> <p>logurt de soja</p>
<p><b>20</b></p> <p>Ensaladilla russa amb oli d'oliva</p> <p>Hamburguesa s/lactosade <b>PROXIMITAT</b> amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>22</b></p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona i amanida d'enciam variats</p> <p><b>Postre casolà s/lactoa</b></p>	<p><b>23</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blau forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Rodó de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>27</b></p> <p>Amanida complerta amb ou dur</p> <p>Macarrons amb tonyina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p>Verdura tricolor amb sofregit d'all</p> <p>Cinta de llonga a la planxa amb arròs pilaf</p> <p>logurt de soja</p>	<p><b>29</b></p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida de llenties <b>ECO</b></p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps </p>	<p><b>31</b></p> <p><b>JORNADA ANEM AL MERCAT</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>logurt de soja</p> <p></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, SINDRIA I MELÓ.</b></p>	<p><b>01</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>02</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Peix blanc amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>03</b></p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural La Fageda</p>
<p><b>06</b></p> <p>Trinxat de col amb patata</p> <p>Croquetes variades (no carn) amb amanida d'enciam variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>07</b></p> <p><b>JORNADA EMOJI – SUCULENT</b></p> <p><b>CARGOLAR-SE DE RIURE</b> 😊 Pasta espiral amb salsa de tomàquet</p> <p><b>HAPPY WOK</b> Peix al forn amb verdures al wok</p> <p><b>ANELLES DE LA DIVERSIÓ</b> Pinya amb xocolata</p>	<p><b>08</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt natural La Fageda</p>	<p><b>09</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>
<p><b>13</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>14</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita de temps </p>	<p><b>15</b></p> <p>Amanida d'arròs (no carn)</p> <p>Peix blanc al forn a les fines herbes amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>16</b></p> <p><b>DIA DEL CELIAC</b></p> <p> DIA INTERNACIONAL DEL CELIAC</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Truita a la francesa amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p> <p><small>*Ofereim tastet de pa sense gluten</small></p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida complerta amb formatge i poma</p> <p>Llenties amb verdures i arròs <b>INTEGRAL</b></p> <p>logurt natural La Fageda</p>
<p><b>20</b></p> <p>Ensaladilla russa amb maionesa</p> <p>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>22</b></p> <p>Crema de llegums</p> <p>Amanida de pasta</p> <p><b>Postre casolà</b></p>	<p><b>23</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blau forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Truita a la francesa amb xampinyons saltejats</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>27</b></p> <p>Amanida complerta amb ou dur</p> <p>Macarrons amb tonyina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p>Verdura tricolor amb sofregit d'all</p> <p>Truita a la francesa amb arròs pilaf</p> <p>logurt natural La Fageda</p>	<p><b>29</b></p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Peix blanc a la planxa amb patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida de llenties <b>ECO</b></p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps </p>	<p><b>31</b></p> <p><b>JORNADA ANEM AL MERCAT</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p><b>Panxineta</b></p> <p></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, SINDRIA I MELÓ.</b></p>	<p><b>01</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>02</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Peix amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>03</b></p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Aletes de pollastre i/o pit de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural La Fageda</p>
<p><b>06</b></p> <p>Trinxat de col amb patata i bacon</p> <p>Peix blanc a la planxa amb amanida d'enciam variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>07</b></p> <p><b>JORNADA EMOJI – SUCULENT</b></p> <p><b>CARGOLAR-SE DE RIURE</b> 😊 Pasta espiral a la carbonara amb pernil dolç</p> <p><b>HAPPY WOK</b> Pollastre saltejat amb verdures al wok</p> <p><b>ANELLES DE LA DIVERSIÓ</b> Pinya amb xocolata</p>	<p><b>08</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt natural La Fageda</p>	<p><b>09</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>
<p><b>13</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>14</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita de temps </p>	<p><b>15</b></p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Peix blanc al forn a les fines herbes amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>16</b></p> <p><b>DIA DEL CELIAC</b></p> <p> DIA INTERNACIONAL DEL CELIAC</p> <p><b>Mongeta verda amb patata</b></p> <p><b>Daus de pollastre guisats amb verdures</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><small>*Ofereim tastet de pa sense gluten</small></p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida complerta amb formatge i poma</p> <p>Llenties amb verdures i arròs <b>INTEGRAL</b></p> <p>logurt natural La Fageda</p>
<p><b>20</b></p> <p>Ensaladilla russa amb oli d'oliva</p> <p>Hamburguesa de <b>PROXIMITAT</b> amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Peix blanc a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>22</b></p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona i amanida d'enciam variats</p> <p><b>Postre casolà s/ou</b></p>	<p><b>23</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blau forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Rodó de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>27</b></p> <p>Amanida complerta amb poma</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p>Verdura tricolor amb sofregit d'all</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb arròs pilaf</p> <p>logurt natural La Fageda</p>	<p><b>29</b></p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida de llenties <b>ECO</b></p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps </p>	<p><b>31</b></p> <p><b>JORNADA ANEM AL MERCAT</b></p> <p><b>Arròs amb salsa de tomàquet</b></p> <p><b>Peix blanc al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</b></p> <p> logurt natural</p>