









<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, MANDARINA I TARONJA.</b></p>			
<p><b>03</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Daus de pollastre amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p> <p>610,2Kcal - Prot:21,4g - Lip:22,2g - HC:58,3g</p>	<p><b>04</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta i cigrons</p> <p>Llonganissa de <b>PROXIMITAT</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p>658Kcal - Prot:22,3g - Lip:25,6g - HC:55,6g</p>	<p><b>05</b></p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</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>670,3Kcal - Prot:22,5g - Lip:26,1g - HC:69,1g</p>	<p><b>06</b></p> <p>Amanida complerta amb formatge i poma</p> <p>Llenties amb verdures i arròs <b>INTEGRAL</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p>660,7Kcal - Prot:20,4g - Lip:25,1g - HC:66g</p>	<p><b>07</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</p> <p>Lluç al forn amb amanida de tomàquet i olives </p> <p>logurt natural La Fageda</p> <p>670,3Kcal - Prot:22,5g - Lip:26,1g - HC:69,1g</p>
<p><b>10</b></p> <p>Arròs negre</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p> <p>628,2Kcal - Prot:21,6g - Lip:20,2g - HC:55,2g</p>	<p><b>11</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p>628,2Kcal - Prot:21,6g - Lip:20,2g - HC:55,2g</p>	<p><b>12</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó al forn a les fines herbes amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p>682,6Kcal - Prot:25,4g - Lip:25,6g - HC:70,7g</p>	<p><b>13</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Rodó de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p> <p>628,2Kcal - Prot:21,6g - Lip:20,2g - HC:55,2g</p>	<p><b>14</b></p> <p><a href="#"><u>JORNADA TRIS TRAS</u></a></p> <p>Crema de verdures de l'Horta </p> <p>Cheese Frisbee</p> <p>logurt natural La Fageda</p>
<p><b>17</b></p> <p>Coliflor amb patata gratinat</p> <p>Varetes de lluç al forn amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</p> <p>Fruita del temps</p> <p>655,6Kcal - Prot:31,5g - Lip:20,1g - HC:69,8g</p>	<p><b>18</b></p> <p>Espirals saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita de temps</p> <p>656,7cal - Prot:29g - Lip:18,9g - HC:60,2g</p>	<p><b>19</b></p> <p>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat</p> <p>Truita a la francesa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p>620Kcal - Prot:29,3g - Lip:17,5g - HC:60g</p>	<p><b>20</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p> <p>645,6Kcal - Prot:25g - Lip:19,5g - HC:66,5g</p>	<p><b>21</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Pollastre al forn amb verdures de temporada</p> <p><b>Postre casolà</b></p> <p>656,7cal - Prot:29g - Lip:18,9g - HC:60,2g</p>
<p><b>24</b></p> <p>Amanida complerta amb ou dur</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Fruita del temps</p> <p>660Kcal - Prot:18g - Lip:21,1g - HC:70,3g</p>	<p><b>25</b></p> <p>Verdura tricolor amb sofregit d'all</p> <p>Daus de gall dindi amb salsa de formatges</p> <p>Fruita del temps</p> <p>650,8Kcal - Prot:18,8g - Lip:20g - HC:63,1g</p>	<p><b>26</b></p> <p>Crema de carbassa amb crostonets de pa</p> <p>Pollastre rostit amb herbes aromàtiques i amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p>684Kcal - Prot:38,1g - Lip:29,2g - HC:66,2g</p>	<p><b>27</b></p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> <p>643Kcal - Prot:27,3g - Lip:19,4g - HC:64,1g</p>	<p><b>28</b></p> <p>Llenties <b>ECO</b> vegetals</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciams variats </p> <p>logurt natural La Fageda</p> <p>660Kcal - Prot:18,8g - Lip:19,1g - HC:73,3g</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, MANDARINA I TARONJA.</b></p>			
<p><b>03</b></p> <p><i>Bròquil amb patata</i></p> <p><i>Daus de pollastre amb verdures</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>04</b></p> <p><i>Sopa de brou amb pasta s/gluten i cigrons</i></p> <p><i>Llonganissa s/gluten de <b>PROXIMITAT</b> amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>05</b></p> <p><i>Arròs saltat amb xampinyons</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>06</b></p> <p><i>Amanida complerta amb formatge i poma</i></p> <p><i>Arròs <b>INTEGRAL</b> amb verdures</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>07</b></p> <p><i>Pasta s/gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</i></p> <p><i>Lluç al forn amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>logurt natural La Fageda</i></p>
<p><b>10</b></p> <p><i>Arròs negre</i></p> <p><i>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona amb amanida d'enciams variats</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>11</b></p> <p><i>Cigrons guisats</i></p> <p><i>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>12</b></p> <p><i>Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Salmó al forn a les fines herbes amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>13</b></p> <p><i>Mongeta verda amb patata</i></p> <p><i>Rodó de gall dindi amb salsa de poma</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>14</b></p> <p><u><b>JORNADA TRIS TRAS</b></u></p> <p><i>Crema de verdures de l'Horta</i></p> <p><i>Cheese Frisbee s/gluten</i></p> <p><i>logurt natural La Fageda</i></p> 
<p><b>17</b></p> <p><i>Coliflor amb patata gratinat</i></p> <p><i>Lluç al forn amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>18</b></p> <p><i>Espirals s/gluten saltades amb verdures i salsa de soja</i></p> <p><i>Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita de temps</i></p>	<p><b>19</b></p> <p><i>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>20</b></p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Abadejo amb salsa verda</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>21</b></p> <p><i>Sopa de brou amb pasta s/gluten</i></p> <p><i>Pollastre al forn amb verdures de temporada</i></p> <p><i><b>Postre casolà s/gluten</b></i></p>
<p><b>24</b></p> <p><i>Amanida complerta amb ou dur</i></p> <p><i>Macarrons s/gluten a la bolonyesa</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>25</b></p> <p><i>Verdura tricolor amb sofregit d'all</i></p> <p><i>Daus de gall dindi amb salsa de formatges</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>26</b></p> <p><i>Crema de carbassa</i></p> <p><i>Pollastre rostit amb herbes aromàtiques i amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>27</b></p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>28</b></p> <p><i>Bròquil a l'allet</i></p> <p><i>Truita de patata amb amanida d'enciams variats</i></p> <p><i>logurt natural La Fageda</i></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, MANDARINA I TARONJA.</b></p>			
<p><b>03</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Daus de pollastre amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>04</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta i cigrons</p> <p>Llonganissa de <b>PROXIMITAT</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>05</b></p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</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><b>06</b></p> <p>Amanida complerta amb poma</p> <p>Llenties amb verdures i arròs <b>INTEGRAL</b></p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>07</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb amanida de tomàquet i olives </p> <p>logurt de soja</p>
<p><b>10</b></p> <p>Arròs negre</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó al forn a les fines herbes amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>13</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>14</b></p> <p><u><a href="#">JORNADA TRIS TRAS</a></u></p> <p>Crema de verdures de l'Horta (sense làctics)</p> <p>Cheese Frisbee s/lactosa</p> <p>logurt de soja</p> 
<p><b>17</b></p> <p>Coliflor amb patata</p> <p>Varetes de lluç al forn amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Espirals saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Cinta de llonganissa a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita de temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat (sense làctics)</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Pollastre al forn amb verdures de temporada</p> <p><b>Postre casolà s/lactosa</b></p>
<p><b>24</b></p> <p>Amanida complerta amb ou dur</p> <p>Macarrons amb tonyina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Verdura tricolor amb sofregit d'all</p> <p>Daus de gall dindi amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Crema de carbassa amb crostonets de pa (sense làctics)</p> <p>Pollastre rostit amb herbes aromàtiques i amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>27</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p>Llenties <b>ECO</b> vegetals</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciams variats</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, MANDARINA I TARONJA.</b></p>			
<p><b>03</b></p> <p><i>Bròquil amb patata</i></p> <p><i>Abadejo al forn amb verdures</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>04</b></p> <p><i>Sopa de brou de verdures amb pasta i cigrons</i></p> <p><i>Hamburguesa vegetal amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>05</b></p> <p><i>Arròs saltat amb xampinyons</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>06</b></p> <p><i>Amanida complerta amb formatge i poma</i></p> <p><i>Llenties amb verdures i arròs <b>INTEGRAL</b></i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>07</b></p> <p><i>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</i></p> <p><i>Lluç al forn amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>logurt natural La Fageda</i></p> 
<p><b>10</b></p> <p><i>Arròs negre</i></p> <p><i>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciams variats</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>11</b></p> <p><i>Cigrons guisats</i></p> <p><i>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>12</b></p> <p><i>Macarrons amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Salmó al forn a les fines herbes amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>13</b></p> <p><i>Mongeta verda amb patata</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>14</b></p> <p><u><a href="#">JORNADA TRIS TRAS</a></u></p> <p><i>Crema de verdures de l'Horta</i></p> <p><i>Cheese Frisbee (hamburguesa vegetal)</i></p> <p><i>logurt natural La Fageda</i></p> 
<p><b>17</b></p> <p><i>Coliflor amb patata gratinat</i></p> <p><i>Varetes de lluç al forn amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>18</b></p> <p><i>Espirals saltades amb verdures i salsa de soja</i></p> <p><i>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita de temps</i></p>	<p><b>19</b></p> <p><i>Crema de mongeta blanca</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>20</b></p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Abadejo amb salsa verda</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>21</b></p> <p><i>Sopa de brou de verdures amb pasta</i></p> <p><i>Remenat d'ou amb verdures de temporada</i></p> <p><b>Postre casolà</b></p>
<p><b>24</b></p> <p><i>Amanida complerta amb ou dur</i></p> <p><i>Macarrons amb tonyina</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>25</b></p> <p><i>Verdura tricolor amb sofregit d'all</i></p> <p><i>Llegums saltades</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>26</b></p> <p><i>Crema de carbassa amb crostonets de pa</i></p> <p><i>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>27</b></p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>28</b></p> <p><i>Llenties <b>ECO</b> vegetals</i></p> <p><i>Truita de patata amb amanida d'enciams variats</i></p> <p><i>logurt natural La Fageda</i></p> 





<b>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL.</b>  <b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</b>	<b>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES: POMA, PERA, PLÀTAN, MANDARINA I TARONJA.</b>			
<b>03</b> <i>Pastanaga amb patata bullida</i>  <i>Pollastre groc al forn amb amanida de tomàquet</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>04</b> <i>Crema de patata</i>  <i>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciam</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>05</b> <i>Arròs amb salsa de tomàquet natural</i>  <i>Conill al forn</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>06</b> <i>Crema de llenties</i>  <i>Pollastre groc al forn amb amanida d'enciam</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>07</b> <i>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet natural</i>  <i>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciam</i>  <i>Fruita de temps (no kiwi)</i>
<b>10</b> <i>Arròs amb carbassó</i>  <i>Pollastre groc al forn amb amanida d'enciams variats</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>11</b> <i>Pastanaga amb patata bullida</i>  <i>Conill al forn</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>12</b> <i>Macarrons amb salsa de tomàquet de natural</i>  <i>Pollastre groc al forn amb amanida d'enciam</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>13</b> <i>Pastanaga amb patata bullida</i>  <i>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida de tomàquet</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>14</b> <u>JORNADA TRIS TRAS</u>  <i>Crema de patata</i> <i>Conill al forn</i> <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>
<b>17</b> <i>Carbassó amb patata</i>  <i>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciam</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>18</b> <i>Espirals amb carbassó</i>  <i>Pollastre groc a la planxa amb amanida de tomàquet</i>  <i>Fruita de temps (no kiwi)</i>	<b>19</b> <i>Crema de patata</i>  <i>Conill al forn</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>20</b> <i>Arròs amb salsa de tomàquet natural</i>  <i>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciam</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>21</b> <i>Pastanaga amb patata bullida</i>  <i>Pollastre groc al forn amb carbassó</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>
<b>24</b> <i>Macarrons amb salsa de tomàquet natural</i>  <i>Conill al forn</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>25</b> <i>Pastanaga amb patata</i>  <i>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciam</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>26</b> <i>Crema de carbassó i patata</i>  <i>Pollastre groc a la planxa amb amanida de tomàquet</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>27</b> <i>Arròs en blanc amb oli d'oliva</i>  <i>Conill al forn</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>	<b>28</b> <i>Crema de llenties</i>  <i>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciams variats</i>  <i>Fruita del temps (no kiwi)</i>



<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, MANDARINA I TARONJA.</b></p>			
<p><b>03</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Daus de pollastre amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>04</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta i cigrons</p> <p>Llonganissa de <b>PROXIMITAT</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>05</b></p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>06</b></p> <p>Amanida complerta amb formatge i poma</p> <p>Llenties amb verdures i arròs <b>INTEGRAL</b></p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>07</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</p> <p>Lluç al forn amb amanida de tomàquet i olives </p> <p>logurt natural La Fageda</p>
<p><b>10</b></p> <p>Arròs negre</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó al forn a les fines herbes amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>13</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Rodó de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>14</b></p> <p><u><a href="#">JORNADA TRIS TRAS</a></u></p> <p>Crema de verdures de l'Horta </p> <p>Cheese Frisbee s/ou</p> <p>logurt natural La Fageda</p>
<p><b>17</b></p> <p>Coliflor amb patata gratinat</p> <p>Lluç al forn amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Espirals saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita de temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Pollastre al forn amb verdures de temporada</p> <p><b>Postre casolà s/ou</b></p>
<p><b>24</b></p> <p>Amanida complerta amb poma</p> <p>Macarrons amb tonyina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Verdura tricolor amb sofregit d'all</p> <p>Daus de gall dindi amb salsa de formatges</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Crema de carbassa amb crostonets de pa</p> <p>Pollastre rostit amb herbes aromàtiques i amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>27</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p>Llenties <b>ECO</b> vegetals</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciams variats</p> <p>logurt natural La Fageda </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, MANDARINA I TARONJA.</b></p>			
<p><b>03</b></p> <p><i>Bròquil amb patata</i></p> <p><i>Daus de pollastre amb verdures</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>04</b></p> <p><i>Sopa de brou amb pasta i cigrons</i></p> <p><i>Llonganissa de <b>PROXIMITAT</b> amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>05</b></p> <p><i>Arròs saltat amb xampinyons</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>06</b></p> <p><i>Amanida complerta amb formatge i poma</i></p> <p><i>Llenties amb verdures i arròs <b>INTEGRAL</b></i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>07</b></p> <p><i>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</i></p> <p><i>Lluç al forn amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>logurt natural La Fageda</i></p> 
<p><b>10</b></p> <p><i>Arròs negre</i></p> <p><i>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona amb amanida d'enciams variats</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>11</b></p> <p><i>Cigrons guisats</i></p> <p><i>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>12</b></p> <p><i>Macarrons amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Salmó al forn a les fines herbes amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>13</b></p> <p><i>Mongeta verda amb patata</i></p> <p><i>Rodó de gall dindi amb salsa de poma</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>14</b></p> <p><u><a href="#">JORNADA TRIS TRAS</a></u></p> <p><i>Crema de verdures de l'Horta</i></p> <p><i>Cheese Frisbee (no fruits secs)</i></p> <p><i>logurt natural La Fageda</i></p> 
<p><b>17</b></p> <p><i>Coliflor amb patata gratinat</i></p> <p><i>Varetes de lluç al forn amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>18</b></p> <p><i>Espirals saltades amb verdures i salsa de soja</i></p> <p><i>Cinta de llonganissa a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita de temps</i></p>	<p><b>19</b></p> <p><i>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>20</b></p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Abadejo amb salsa verda</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>21</b></p> <p><i>Sopa de brou amb pasta</i></p> <p><i>Pollastre al forn amb verdures de temporada</i></p> <p><i><b>Postre casolà s/fruits secs</b></i></p>
<p><b>24</b></p> <p><i>Amanida complerta amb ou dur</i></p> <p><i>Macarrons amb tonyina</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>25</b></p> <p><i>Verdura tricolor amb sofregit d'all</i></p> <p><i>Daus de gall dindi amb salsa de ceba</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>26</b></p> <p><i>Crema de carbassa</i></p> <p><i>Pollastre rostit amb herbes aromàtiques i amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>27</b></p> <p><i>Arròs tres delícies</i></p> <p><i>Lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>28</b></p> <p><i>Llenties <b>ECO</b> vegetals</i></p> <p><i>Truita de patata amb amanida d'enciams variats</i></p> <p><i>logurt natural La Fageda</i></p> 