



<p><b>01</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>02</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita de temps</p> <p>652,8Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,2g - HC:56,7g</p>	<p><b>03</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Daus de pollastre guisats amb salsa de verdures</p> <p>Fruita del temps</p> <p>680,2Kcal - Prot:20,8g - Lip:20,1g - HC:75,3g</p>	<p><b>04</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>05</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet i formatge ratllat </p> <p>Peix blanc al forn a les fines herbes amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>08</b></p> <p>Crema de verdures de l'Horta de Lleida</p> <p>Canelons de carn</p> <p>Fruita del temps</p> <p>680,2Kcal - Prot:20,8g - Lip:20,1g - HC:75,3g</p>	<p><b>09</b></p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona i 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>10</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural La Fageda</p> <p>652,8Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,2g - HC:56,7g</p>	<p><b>11</b></p> <p>Mongeta verda 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>12</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam i olives</p> <p><b>Postre casolà</b></p> <p>680,2Kcal - Prot:20,8g - Lip:20,1g - HC:75,3g</p>
<p><b>15</b></p> <p>Bròquil amb patata gratinada</p> <p>Hamburguesa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p>680,2Kcal - Prot:20,8g - Lip:20,1g - HC:75,3g</p>	<p><b>16</b></p> <p>Espirals saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Peix blau al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p> <p>641,5Kcal - Prot:25,9g - Lip:25,1g - HC:65,2g</p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciams variats</p> <p>logurt natural La Fageda</p> <p>652,8Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,2g - HC:56,7g</p>	<p><b>18</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Tires de poton amb salsa de verdures</p> <p>Fruita del temps</p> <p>682,6Kcal - Prot:25,4g - Lip:25,6g - HC:70,7g</p>	<p><b>19</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Pollastre al forn rostit amb amanida d'enciam i espàrrecs</p> <p>Fruita del temps</p> <p>675,7Kcal - Prot:27,9g - Lip:28,6g - HC:68,6g</p>
<p><b>22</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>23</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Cinta de llonga a la planxa amb arròs pilaf</p> <p><b>Postre especial St. Jordi</b></p> <p>680,2Kcal - Prot:20,8g - Lip:20,1g - HC:75,3g</p> 	<p><b>24</b></p> <p>Crema de carbassa amb crostons de pa</p> <p>Pollastre rostit amb herbes aromàtiques amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p>680,2Kcal - Prot:20,8g - Lip:20,1g - HC:75,3g</p>	<p><b>25</b></p> <p>Llenties <b>ECO</b> vegetals</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>26</b></p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Peix blanc al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>logurt natural La Fageda</p> <p>652,8Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,2g - HC:56,7g</p>
<p><b>29</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Calamars a la romana amb amanida de tomàquet i blat de moro</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>Cigrons estofats</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p>680,2Kcal - Prot:20,8g - Lip:20,1g - HC:75,3g</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, TARONJA I MADUIXES.</b></p>	



<b>01</b> <b>FESTIU</b>	<b>02</b> Arròs amb salsa de tomàquet Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i olives Fruita de temps	<b>03</b> Bròquil amb patata Daus de pollastre guisats amb salsa de verdures Fruita del temps	<b>04</b> Amanida complerta amb formatge i poma Mongetes blanques amb verdures i arròs <b>INTEGRAL</b> Iogurt natural La Fageda	<b>05</b> Pasta s/gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat Peix blanc al forn a les fines herbes amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps
<b>08</b> Crema de verdures de l'Horta de Lleida Cinta de llom a la planxa amb patata al caliu Fruita del temps	<b>09</b> Arròs saltejat amb xampinyons Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona i amanida d'enciam variats Fruita del temps	<b>10</b> Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet Peix blanc al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Iogurt natural La Fageda	<b>11</b> Mongeta verda amb patata Rodó de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps	<b>12</b> Cigrons amb verdures Truita de carbassó amb amanida d'enciam i olives <b>Postre casolà s/gluten</b>
<b>15</b> Bròquil amb patata gratinada Hamburguesa s/gluten amb amanida d'enciam i olives Fruita del temps	<b>16</b> Espirals s/gluten saltades amb verdures i salsa de soja Peix blau al forn amb ceba caramel·litzada Fruita del temps	<b>17</b> Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciams variats Iogurt natural La Fageda	<b>18</b> Arròs amb salsa de tomàquet Tires de poton amb salsa de verdures Fruita del temps	<b>19</b> Sopa de brou amb pasta s/gluten Pollastre al forn rostit amb amanida d'enciam i espàrrecs Fruita del temps
<b>22</b> Amanida complerta amb ou dur Macarrons s/gluten a la bolonyesa Fruita del temps	<b>23</b>  Verdura tricolor Cinta de llom a la planxa amb arròs pilaf <b>Postre especial St. Jordi s/gluten</b>	<b>24</b> Crema de carbassa Pollastre rostit amb herbes aromàtiques amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps	<b>25</b> Mongetes blanques estofades Truita de patata amb amanida d'enciams variats Fruita del temps	<b>26</b> Arròs amb salsa de tomàquet Peix blanc al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro Iogurt natural La Fageda
<b>29</b> Sopa de brou amb pasta s/gluten Peix blanc a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita del temps	<b>30</b> Cigrons estofats Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i olives Fruita del temps		<b>EL PA ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS.</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, TARONJA I MADUIXES.</b>




<b>01</b> <b>FESTIU</b>	<b>02</b> Arròs amb salsa de tomàquet  Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives  Fruita de temps	<b>03</b> Bròquil amb patata  Daus de pollastre guisats amb salsa de verdures  Fruita del temps	<b>04</b> Amanida complerta amb poma  Llenties amb verdures i arròs <b>INTEGRAL</b>  logurt de soja	<b>05</b> Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet  Peix blanc al forn a les fines herbes amb amanida d'enciam i blat de moro  Fruita del temps
<b>08</b> Crema de verdures de l'Horta de Lleida (sense làctics)  Cinta de llom a la planxa amb patata al caliu  Fruita del temps	<b>09</b> Arròs saltejat amb xampinyons  Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona i amanida d'enciam variats  Fruita del temps	<b>10</b> Macarrons amb salsa de tomàquet  Peix blanc al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada  logurt de soja	<b>11</b> Mongeta verda amb patata  Rodó de gall dindi amb salsa de poma  Fruita del temps	<b>12</b> Cigrons amb verdures  Truita de carbassó amb amanida d'enciam i olives  <b>Postre casolà (s/lactosa)</b>
<b>15</b> Bròquil amb patata  Hamburguesa s/lactosa amb amanida d'enciam i olives  Fruita del temps	<b>16</b> Espirals saltades amb verdures i salsa de soja  Peix blau al forn amb ceba caramel·litzada  Fruita del temps	<b>17</b> Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat (sense làctics)  Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciams variats  logurt de soja	<b>18</b> Arròs amb salsa de tomàquet  Tires de poton amb salsa de verdures  Fruita del temps	<b>19</b> Sopa de brou amb pasta  Pollastre al forn rostit amb amanida d'enciam i espàrrecs  Fruita del temps
<b>22</b> Amanida complerta amb ou dur  Macarrons amb tonyina  Fruita del temps	<b>23</b>  Verdura tricolor  Cinta de llom a la planxa amb arròs pilaf  <b>Postre especial St. Jordi (s/lactosa)</b>	<b>24</b> Crema de carbassa amb crostons de pa (sense làctics)  Pollastre rostit amb herbes aromàtiques amb amanida de tomàquet i olives  Fruita del temps	<b>25</b> Llenties <b>ECO</b> vegetals  Truita de patata amb amanida d'enciams variats  Fruita del temps	<b>26</b> Arròs amb salsa de tomàquet  Peix blanc al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro  logurt de soja
<b>29</b> Sopa de brou amb pasta  Calamars a la romana amb amanida de tomàquet i blat de moro  Fruita del temps	<b>30</b> Cigrons estofats  Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives  Fruita del temps		<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, TARONJA I MADUIXES.</b>



<p><b>01</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>02</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita de temps</p>	<p><b>03</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Daus de pollastre guisats amb salsa de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>04</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>05</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet i formatge ratllat </p> <p>Peix blanc al forn a les fines herbes amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>08</b></p> <p>Crema de verdures de l'Horta de Lleida</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb patata al caliu</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>09</b></p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona i amanida d'enciam variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural La Fageda</p>	<p><b>11</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>12</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i olives</p> <p><b>Postre casolà s/ou</b></p>
<p><b>15</b></p> <p>Bròquil amb patata gratinada</p> <p>Hamburguesa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>16</b></p> <p>Espirals saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Peix blau al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciams variats</p> <p>logurt natural La Fageda</p>	<p><b>18</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Tires de poton amb salsa de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Pollastre al forn rostit amb amanida d'enciam i espàrrecs</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>22</b></p> <p>Amanida complerta amb poma</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb arròs pilaf</p> <p><b>Postre especial St. Jordi s/ou</b></p> 	<p><b>24</b></p> <p>Crema de carbassa amb crostons de pa</p> <p>Pollastre rostit amb herbes aromàtiques amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Llenties <b>ECO</b> vegetals</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciams variats </p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>26</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 natural La Fageda</p>
<p><b>29</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Peix blanc a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>30</b></p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</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, TARONJA I MADUIXES.</b></p>



<p><b>01</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>02</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita de temps</p>	<p><b>03</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Hamburguesa vegetal amb salsa de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>04</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>05</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet i formatge ratllat </p> <p>Peix blanc al forn a les fines herbes amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>08</b></p> <p>Crema de verdures de l'Horta de Lleida</p> <p>Canelons d'espínacs</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>09</b></p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Truita a la francesa amb amanida d'enciam variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural La Fageda</p>	<p><b>11</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Hamburguesa vegetal amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam i olives</p> <p><b>Postre casolà</b></p>
<p><b>15</b></p> <p>Bròquil amb patata gratinada</p> <p>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>16</b></p> <p>Espirals saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Peix blau al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema de mongeta blanca</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciams variats</p> <p>logurt natural La Fageda</p>	<p><b>18</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Tires de poton amb salsa de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i espàrrecs</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>22</b></p> <p>Amanida complerta amb ou dur</p> <p>Macarrons amb tonyina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Truita a la francesa amb arròs pilaf</p> <p><b>Postre especial St. Jordi</b></p>	<p><b>24</b></p> <p>Crema de carbassa amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Llenties <b>ECO</b> vegetals</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciams variats </p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>26</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 natural La Fageda</p>
<p><b>29</b></p> <p>Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Calamars a la romana amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>30</b></p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</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, TARONJA I MADUIXES.</b></p>