



|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| <p><b>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA, SÍNDRIA I MELÓ.</b></p>  |  | <p><b>01</b></p> <p><i>Mongeta verda amb patata</i></p> <p><i>Hamburguesa de vedella de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet natural i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i><br/>662,5Kcal - Prot:27,3g - Lip:23,9g - HC:57,7g</p>  | <p><b>02</b></p> <p><i>Amanida complerta ( enciam, tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives i ou dur)</i></p> <p><i>Llenties amb verdures i arròs integral</i></p> <p><i>Fruita del temps</i><br/>704,2Kcal - Prot:26,7g - Lip:34,8g - HC:75g</p> | <p><b>03</b></p> <p><i>Tallarins ECO amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</i> </p> <p><i>Lluç amb salsa marinera</i></p> <p><i>Vaset de gelat</i><br/>672,1Kcal - Prot:32,2g - Lip:23,1g - HC:73,7g</p> |
| <p><b>06</b></p> <p><b>FESTA</b></p>  | <p><b>07</b></p> <p><i>Amanida d'arròs (tonyina i olives)</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb amanida d'enciams variats</i></p> <p><i>Fruita del temps</i><br/>671,1Kcal - Prot:28,7g - Lip:23,0g - HC:70,1g</p>                                  | <p><b>08</b></p> <p><i>Macarrons ECO amb salsa de tomàquet</i> </p> <p><i>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona</i></p> <p><i>Fruita del temps</i><br/>593,6Kcal - Prot:37,3g - Lip:20,2g - HC:61,1g</p> | <p><b>09</b></p> <p><i>Cigrons saltats amb ceba</i></p> <p><i>Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet</i></p> <p><i>logurt</i></p> <p>684Kcal - Prot:38,1g - Lip:29,2g - HC:66,2g</p>  | <p><b>10</b></p> <p><i>Gaspatxo amb crostons de pa</i></p> <p><i>Pit de gall dindi empanat amb amanida de tomàquet i blat de moro</i></p> <p><i>Fruita del temps</i><br/>680,4Kcal - Prot:35,7g - Lip:25,7g - HC:74,2g</p>   |
| <p><b>13</b></p> <p><i>Verdura tricolor</i></p> <p><i>Salsitxes de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Fruita del temps</i><br/>655,8Kcal - Prot:24,6g - Lip:27,4g - HC:70,3g</p>  | <p><b>14</b></p> <p><i>Fideuà a la marinera</i></p> <p><i>Cuetes de rap al forn amb ceba caramel·litzada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i><br/>512,0Kcal - Prot:13,3g - Lip:10,8g - HC:86,7g</p>  | <p><b>15</b></p> <p><i>Llenties ECO amb amanida</i></p> <p><i>Truita de patata amb amanida de tomàquet natural i olives</i> </p> <p><i>Fruita del temps</i><br/>600,1Kcal - Prot:25,8g - Lip:25,5g - HC:62,4g</p>    | <p><b>16</b></p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Escalopí de vedella amb verdures saltejades</i></p> <p><i>logurt</i></p> <p>589,1Kcal - Prot:28,6g - Lip:17,6g - HC:80,4g</p>   | <p><b>17</b></p> <p><i>Ensaladilla russa amb maionesa</i></p> <p><i>Contra cuixa de pollastre al forn amb enciam i pastanaga</i></p> <p><i>Fruita del temps</i><br/>620,8Kcal - Prot:30,4g - Lip:23,7g - HC:63,9g</p>  |
| <p><b>20</b></p> <p><i>Arròs saltat amb xampinyons</i></p> <p><i>Llom a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i cogombre</i></p> <p><i>Fruita del temps</i><br/>652,6Kcal - Prot:35,1g - Lip:28,7g - HC:69,1g</p> | <p><b>21</b></p> <p><u><b>JORNADA FÍ DE CURS</b></u></p> <p><b>Amanida de pasta</b><br/>(palet de cranc, pinya, olives i salsa rosa)</p> <p><b>Calamars a la romana i/o croquetes amb amanida d'enciams variats</b></p> <p><b>Vaset de gelat</b></p> | <p><b>22</b></p> <p><i>Vichyssoise amb crostons de pa</i></p> <p><i>Pollastre al forn amb ceba i pebrot</i></p> <p><i>Fruita del temps</i><br/>600,1Kcal - Prot:29,0g - Lip:17,7g - HC:61,8g</p>  |  |  |
|   |  |   |  | <p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</b></p> <p><b>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒN EN TOTS ELS ÀPATS</b></p>  |

|   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| <p><b>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA, SÍNDRIA I MELÓ.</b></p>  |  | <p><b>01</b></p> <p><i>Mongeta verda amb patata</i></p> <p><i>Hamburguesa de vedella s/gluten de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet natural i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> | <p><b>02</b></p> <p><i>Amanida complerta ( enciam, tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives i ou dur)</i></p> <p><i>Arròs integral amb verdures</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> | <p><b>03</b></p> <p><i>Pasta s/gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</i></p> <p><i>Lluç amb salsa marinera</i></p> <p><i>Vaset de gelat s/gluten</i></p>  |
| <p><b>06</b></p> <p><b>FESTA</b></p>  | <p><b>07</b></p> <p><i>Amanida d'arròs (tonyina i olives)</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb amanida d'enciams variats</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>  | <p><b>08</b></p> <p><i>Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>                                  | <p><b>09</b></p> <p><i>Cigrons saltats amb ceba</i></p> <p><i>Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet</i></p> <p><i>logurt</i></p>                                    | <p><b>10</b></p> <p><i>Gaspatxo</i></p> <p><i>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>           |
| <p><b>13</b></p> <p><i>Verdura tricolor</i></p> <p><i>Salsitxes s/gluten de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>                                   | <p><b>14</b></p> <p><i>Fideuà s/gluten a la marinera</i></p> <p><i>Cuetes de rap al forn amb ceba caramel·litzada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>   | <p><b>15</b></p> <p><i>Cigrons amb amanida</i></p> <p><i>Truita de patata amb amanida de tomàquet natural i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>   | <p><b>16</b></p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Escalopí de vedella amb verdures saltejades</i></p> <p><i>logurt</i></p>   | <p><b>17</b></p> <p><i>Ensaladilla russa amb maionesa</i></p> <p><i>Contra cuixa de pollastre al forn amb enciam i pastanaga</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> |
| <p><b>20</b></p> <p><i>Arròs saltat amb xampinyons</i></p> <p><i>Llom a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i cogombre</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> | <p><b>21</b></p> <p><u><b>JORNADA FÍ DE CURS</b></u></p> <p><b>Amanida de pasta s/gluten</b><br/><i>(palet de cranc, pinya, olives i salsa rosa)</i></p> <p><b>Hamburguesa de vedella s/gluten amb amanida d'enciams variats</b></p> <p><b>Vaset de gelat s/gluten</b></p> | <p><b>22</b></p> <p><i>Vichyssoise</i></p> <p><i>Pollastre al forn amb ceba i pebrot</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>   |   |   |
|   |  |   |   | <p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</b></p> <p><b>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS</b></p>   |

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
| <p><b>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA, SÍNDRIA I MELÓ.</b></p>   |   | <p><b>01</b></p> <p><i>Mongeta verda amb patata</i></p> <p><i>Daus de tofu a la planxa amb amanida de tomàquet natural i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>  | <p><b>02</b></p> <p><i>Amanida verda ( enciam, tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives)</i></p> <p><i>Llenties amb verdures i arròs <b>integral</b></i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> | <p><b>03</b></p> <p><i>Pèsols saltejats amb ceba</i> </p> <p><i>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>logurt de soja</i></p> |
| <p><b>06</b></p> <p><b>FESTA</b></p>   | <p><b>07</b></p> <p><i>Crema de llegums</i></p> <p><i>Amanida d'arròs (enciam, tomàquet i olives)</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>  | <p><b>08</b></p> <p><i>Macarrons <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet</i> </p> <p><i>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> | <p><b>09</b></p> <p><i>Amanida verda</i></p> <p><i>Cigrons saltats amb ceba</i></p> <p><i>logurt de soja</i></p>   | <p><b>10</b></p> <p><i>Gaspatxo amb crostons de pa</i></p> <p><i>Quinoa saltejat amb xampinyons</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>   |
| <p><b>13</b></p> <p><i>Verdura tricolor</i></p> <p><i>Quinoa amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>  | <p><b>14</b></p> <p><i>Amanida verda</i></p> <p><i>Fideus amb verdures i salsa de soja</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>   | <p><b>15</b></p> <p><i>Verdures saltades</i></p> <p><i>Llenties <b>ECO</b> amb amanida</i> </p> <p><i>Fruita del temps</i></p>   | <p><b>16</b></p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam</i></p> <p><i>logurt de soja</i></p>                                   | <p><b>17</b></p> <p><i>Ensaladilla russa amb oli d'oliva</i></p> <p><i>Daus de tofu amb salsa de ceba</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>   |
| <p><b>20</b></p> <p><i>Arròs saltat amb xampinyons</i></p> <p><i>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de tomàquet i cogombre</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> | <p><b>21</b></p> <p><u><b>JORNADA FÍ DE CURS</b></u></p> <p><b>Llegums saltades</b></p> <p><b>Amanida de pasta</b><br/>(pinya, olives, tomàquet i oli d'oliva)</p> <p><b>logurt de soja</b></p> | <p><b>22</b></p> <p><i>Vichyssoise amb crostons de pa</i></p> <p><i>Quinoa amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>   |  |  |
|  |   |   |  | <p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</b></p> <p><b>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS</b></p>  |

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
| <p><b>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA, SÍNDRIA I MELÓ.</b></p>   |  | <p><b>01</b></p> <p><i>Mongeta verda amb patata</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb amanida de tomàquet natural i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>  | <p><b>02</b></p> <p><i>Amanida complerta ( enciam, tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives i ou dur)</i></p> <p><i>Llenties amb verdures i arròs <b>integral</b></i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> | <p><b>03</b></p> <p><i>Tallarins <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</i> </p> <p><i>Lluç amb salsa marinera</i></p> <p><i>Vaset de gelat</i></p> |
| <p><b>06</b></p> <p><b>FESTA</b></p>   | <p><b>07</b></p> <p><i>Amanida d'arròs (tonyina i olives)</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb amanida d'enciams variats</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>  | <p><b>08</b></p> <p><i>Macarrons <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet</i> </p> <p><i>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> | <p><b>09</b></p> <p><i>Amanida verda</i></p> <p><i>Cigrons saltats amb ceba</i></p> <p><i>logurt</i></p>  | <p><b>10</b></p> <p><i>Gaspatxo amb crostons de pa</i></p> <p><i>Lluç empanat amb amanida de tomàquet i blat de moro</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>   |
| <p><b>13</b></p> <p><i>Verdura tricolor</i></p> <p><i>Quinoa amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>  | <p><b>14</b></p> <p><i>Fideuà a la marinera</i></p> <p><i>Cuetes de rap al forn amb ceba caramel·litzada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>  | <p><b>15</b></p> <p><i>Llenties <b>ECO</b> amb amanida</i></p> <p><i>Truita de patata amb amanida de tomàquet natural i olives</i> </p> <p><i>Fruita del temps</i></p>       | <p><b>16</b></p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam</i></p> <p><i>logurt</i></p>  | <p><b>17</b></p> <p><i>Ensaladilla russa amb maionesa</i></p> <p><i>Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>  |
| <p><b>20</b></p> <p><i>Arròs saltat amb xampinyons</i></p> <p><i>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de tomàquet i cogombre</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p> | <p><b>21</b></p> <p><u><b>JORNADA FÍ DE CURS</b></u></p> <p><b>Amanida de pasta</b><br/><i>(palet de cranc, pinya, olives i salsa rosa)</i></p> <p><b>Calamars a la romana i/o croquetes de bacallà amb amanida d'enciams variats</b></p> <p><b>Vaset de gelat</b></p> | <p><b>22</b></p> <p><i>Vichyssoise amb crostons de pa</i></p> <p><i>Truita de patata amb amanida d'enciam</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>  |   |   |
|  |  |   |   | <p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</b></p> <p><b>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS</b></p>   |