






| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| <p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL.</p> <p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</p> | <p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES: POMA, PERA, PLÀTAN, MANDARINA I TARONJA.</p> | | | <p>01</p> <p>FESTA</p> |
| <p>04</p> <p>FESTA</p> | <p>05</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p>648,2Kcal - Prot:20,7g - Lip:25,2g - HC:68,9g</p> | <p>06</p> <p>Trinxat amb bacon</p> <p>Pollastre al forn amb pebrot verd i vermell</p> <p>Fruita del temps</p> <p>648,2Kcal - Prot:20,7g - Lip:25,2g - HC:55,1g</p> | <p>07</p> <p>Cigrons guisats amb xoriç</p> <p>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> <p>705,0Kcal - Prot:31,2g - Lip:28,7g - HC:60g</p> | <p>08</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo al forn amb salsa verda</p> <p>logurt natural La Fageda</p> <p>643Kcal - Prot:27,3g - Lip:19,4g - HC:64,1g</p> |
| <p>11</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>12</p> <p>Sopa de brou amb pasta i cigrons</p> <p>Llonganissa de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p>658Kcal - Prot:22,3g - Lip:25,6g - HC:55,6g</p> | <p>13</p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p>670,3Kcal - Prot:22,5g - Lip:26,1g - HC:69,1g</p> | <p>14</p> <p>JORNADA TRIS TRAS</p> <p>Tallarins salta - salta</p> <p>Lluç al forn a les fines herbes amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>logurt natural La Fageda</p>  | <p>15</p> <p>Amanida complerta amb formatge i poma</p> <p>Llenties ECO guisades amb verdures i arròs INTEGRAL</p> <p>Fruita del temps</p>  <p>643 Kcal - Prot:26,1g - Lip:20g - HC:54,9g</p> |
| <p>18</p> <p>Crema de verdures de l'Horta</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb albergínia arrebossada</p> <p>Fruita del temps</p> <p>675,7Kcal - Prot:27,9g - Lip:28,6g - HC:68,6g</p> | <p>19</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>20</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó al forn 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>21</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>22</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt natural La Fageda</p> <p>593,6Kcal - Prot:37,3g - Lip:20,2g - HC:61,1g</p> |
| <p>25</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Croquetes de bacallà 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>26</p> <p>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p>600,6Kcal - Prot:32,2g - Lip:21g - HC:65,1g</p> | <p>27</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Hamburguesa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> <p>620Kcal - Prot:29,3g - Lip:17,5g - HC:60g</p> | <p>28</p>  <p>Espirals ECO saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Lluç al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Postre casolà</p> <p>620Kcal - Prot:29,3g - Lip:17,5g - HC:60g</p> | <p>29</p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Pollastre al forn amb verdures de temporada</p> <p>Fruita de temps</p> <p>620Kcal - Prot:29,3g - Lip:17,5g - HC:60g</p> |



| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| <p>EL PA ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS.</p> <p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</p> | <p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES: POMA, PERA, PLÀTAN, MANDARINA I TARONJA.</p> | | | <p>01</p> <p>FESTA</p> |
| <p>04</p> <p>FESTA</p> | <p>05</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>06</p> <p>Trinxat amb bacon</p> <p>Pollastre al forn amb pebrot verd i vermell</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>07</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>08</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo al forn amb salsa verda</p> <p>logurt natural La Fageda</p> |
| <p>11</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Daus de pollastre amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>12</p> <p>Sopa de brou amb pasta s/gluten i cigrons</p> <p>Llonganissa s/gluten de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>13</p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>14</p> <p><u>JORNADA TRIS TRAS</u></p> <p>Pasta s/gluten salta- salta Lluç al forn a les fines herbes amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>logurt natural La Fageda</p>  | <p>15</p> <p>Amanida complerta amb formatge i poma</p> <p>Mongetes guisades amb verdures i arròs INTEGRAL</p> <p>Fruita del temps</p> |
| <p>18</p> <p>Crema de verdures de l'Horta</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb albergínia al forn</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>19</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>20</p> <p>Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>21</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>22</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt natural La Fageda</p> |
| <p>25</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo al forn amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>26</p> <p>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat</p> <p>Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>27</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Hamburguesa s/gluten de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>28</p> <p>Espirals s/gluten saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Lluç al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Postre casolà s/gluten</p> | <p>29</p> <p>Sopa de brou amb pasta s/gluten</p> <p>Pollastre al forn amb verdures de temporada</p> <p>Fruita de temps</p> |



| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| <p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL.</p> <p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</p> | <p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES: POMA, PERA, PLÀTAN, MANDARINA I TARONJA.</p> | | | <p>01</p> <p>FESTA</p> |
| <p>04</p> <p>FESTA</p> | <p>05</p> <p>Crema de carbassó (sense làctics)</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>06</p> <p>Trinxat amb bacon</p> <p>Pollastre al forn amb pebrot verd i vermell</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>07</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>08</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo al forn amb salsa verda</p> <p>logurt de soja</p> |
| <p>11</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Daus de pollastre amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>12</p> <p>Sopa de brou amb pasta i cigrons</p> <p>Llonganissa de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>13</p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>14</p> <p>JORNADA TRIS TRAS</p> <p>Tallarins amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn a les fines herbes amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>logurt de soja</p>  | <p>15</p> <p>Amanida completa amb poma</p> <p>Llenties ECO guisades amb verdures i arròs INTEGRAL</p> <p>Fruita del temps</p>  |
| <p>18</p> <p>Crema de verdures de l'Horta (sense làctics)</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb albergínia arrebossada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>19</p> <p>Arròs negre</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i limona amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>20</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>21</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>22</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt de soja</p> |
| <p>25</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo al forn amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>26</p> <p>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pèril salat</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>27</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Hamburguesa s/lactosa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>28</p>  <p>Espirals ECO saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Lluç al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Postre casolà s/lactosa</p> | <p>29</p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Pollastre al forn amb verdures de temporada</p> <p>Fruita de temps</p> |




| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| <p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL.</p> <p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</p> | <p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES: POMA, PERA, PLÀTAN, MANDARINA I TARONJA.</p> | | | <p>01</p> <p>FESTA</p> |
| <p>04</p> <p>FESTA</p> | <p>05</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>06</p> <p>Col amb patata saltada</p> <p>Lluç al forn amb pebrot verd i vermell</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>07</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>08</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo al forn amb salsa verda</p> <p>logurt natural La Fageda</p> |
| <p>11</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Remenat d'ou amb verduretes</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>12</p> <p>Sopa de brou de verdures amb pasta i cigrons</p> <p>Abadejo amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>13</p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>14</p> <p>JORNADA TRIS TRAS</p> <p>Tallarins salta - salta</p> <p>Lluç al forn a les fines herbes amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>logurt natural La Fageda</p>  | <p>15</p> <p>Amanida complerta amb formatge i poma</p> <p>Llenties ECO guisades amb verdures i arròs INTEGRAL</p> <p>Fruita del temps</p>  |
| <p>18</p> <p>Crema de verdures de l'Horta</p> <p>Truita a la francesa amb albergínia arrebossada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>19</p> <p>Amanida verda amb quinoa</p> <p>Arròs negre</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>20</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>21</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Hamburguesa vegetal amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>22</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt natural La Fageda</p> |
| <p>25</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>26</p> <p>Crema de mongeta blanca</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>27</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>28</p>  <p>Espirals ECO saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Lluç al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Postre casolà</p> | <p>29</p> <p>Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Truita de patata amb verduretes de temporada</p> <p>Fruita de temps</p> |



| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| <p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL.</p> <p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</p> | <p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES: POMA, PERA, PLÀTAN, MANDARINA I TARONJA.</p> | | | <p>01</p> <p>FESTA</p> |
| <p>04</p> <p>FESTA</p> | <p>05</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>06</p> <p>Trinxat amb bacon</p> <p>Pollastre al forn amb pebrot verd i vermell</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>07</p> <p>Cigrons guisats amb xoriç</p> <p>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>08</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo al forn amb salsa verda</p> <p>logurt natural La Fageda</p> |
| <p>11</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Daus de pollastre amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>12</p> <p>Sopa de brou amb pasta i cigrons</p> <p>Llonganissa de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>13</p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>14</p> <p>JORNADA TRIS TRAS</p> <p>Tallarins amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn a les fines herbes amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>logurt natural La Fageda</p>  | <p>15</p> <p>Amanida complerta amb formatge i poma</p> <p>Llenties ECO guisades amb verdures i arròs INTEGRAL</p> <p>Fruita del temps</p>  |
| <p>18</p> <p>Crema de verdures de l'Horta</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb albergínia arrebossada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>19</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>20</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>21</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>22</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt natural La Fageda</p> |
| <p>25</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>26</p> <p>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>27</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Hamburguesa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>28</p>  <p>Espirals ECO saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Lluç al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Postre casolà s/fruits secs</p> | <p>29</p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Pollastre al forn amb verdures de temporada</p> <p>Fruita de temps</p> |



| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| <p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL.</p> <p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</p> | <p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES: POMA, PERA, PLÀTAN, MANDARINA I TARONJA.</p> | | | <p>01</p> <p>FESTA</p> |
| <p>04</p> <p>FESTA</p> | <p>05</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>06</p> <p>Trinxat amb bacon</p> <p>Pollastre al forn amb pebrot verd i vermell</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>07</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>08</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo al forn amb salsa verda</p> <p>logurt natural La Fageda</p> |
| <p>11</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Daus de pollastre amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>12</p> <p>Sopa de brou amb pasta i cigrons</p> <p>Llonganissa de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>13</p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>14</p> <p>JORNADA TRIS TRAS</p> <p>Tallarins salta - salta</p> <p>Lluç al forn a les fines herbes amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>logurt natural La Fageda</p>  | <p>15</p> <p>Amanida complerta amb formatge i poma</p> <p>Llenties ECO guisades amb verdures i arròs INTEGRAL</p> <p>Fruita del temps</p>  |
| <p>18</p> <p>Crema de verdures de l'Horta</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb albergínia a la planxa</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>19</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>20</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>21</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>22</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Abadejo al forn amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt natural La Fageda</p> |
| <p>25</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo a la planxa amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>26</p> <p>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>27</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Hamburguesa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>28</p>  <p>Espirals ECO saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Lluç al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Postre casolà s/ou</p> | <p>29</p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Pollastre al forn amb verdures de temporada</p> <p>Fruita de temps</p> |