




<p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA, SÍNDRIA I MELÓ.</p>	<p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</p>	<p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. ELS DIMARTS I DIJOUS EL PA ÉS INTEGRAL.</p>	<p>LA CARN DE PROXIMITAT ES DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</p>	
<p><b>05</b></p> <p>Macarrons <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet </p> <p>Calamars a la romana amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> <p>593,6Kcal - Prot:37,3g - Lip:20,2g - HC:61,1g</p>	<p><b>06</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona</p> <p>Fruita del temps</p> <p>593,6Kcal - Prot:37,3g - Lip:20,2g - HC:61,1g</p>	<p><b>07</b></p> <p>Amanida d'arròs (tonyina i olives)</p> <p>Lluç al forn amb tomàquet al forn i herbes provençals</p> <p>logurt</p> <p>671,1Kcal - Prot:28,7g - Lip:23,0g - HC:70,1g</p>	<p><b>08</b></p> <p>Cigrons saltats amb ceba</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb 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>09</b></p> <p>Crema de carbassó tèbia</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p> <p>680,4Kcal - Prot:35,7g - Lip:25,7g - HC:74,2g</p>
<p><b>12</b></p> <p>Amanida russa amb maionesa</p> <p>Lluç arrebossat amb patates xips</p> <p>Fruita del temps</p> <p>609,1Kcal - Prot:28,9g - Lip:18,8g - HC:64,3g</p>	<p><b>13</b></p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Truita de pernil dolç amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p>648,2Kcal - Prot:20,7g - Lip:25,2g - HC:55,1g</p>	<p><b>14</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Mandonguilles de vedella de <b>PROXIMITAT</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt</p> <p>593,6Kcal - Prot:37,3g - Lip:20,2g - HC:61,1g</p>	<p><b>15</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> <p>675,7Kcal - Prot:27,9g - Lip:28,6g - HC:68,6g</p>	<p><b>16</b></p> <p>Espaguetis <b>ECO</b> a la carbonara </p> <p>Salmó al forn amb variat d'enciams</p> <p>Fruita del temps</p> <p>705,0Kcal - Prot:31,2g - Lip:31,7g - HC:70,7g</p>
<p><b>19</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Salsitxes de porc de <b>PROXIMITAT</b> amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps</p> <p>641,5Kcal - Prot:25,9g - Lip:25,1g - HC:65,2g</p>	<p><b>20</b></p> <p>Amanida de pasta (palet de cranc, pinya, olives i salsa rosa)</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p>672,8Kcal - Prot:22,8g - Lip:20g - HC:76,5g</p>	<p><b>21</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Fricandó de vedella amb patates a daus</p> <p>logurt</p> <p>652,8Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,2g - HC:56,7g</p>	<p><b>22</b></p> <p>Vichyssoise</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> <p>682,6Kcal - Prot:25,4g - Lip:25,6g - HC:70,7g</p>	<p><b>23</b></p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> <p>652,8Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,2g - HC:56,7g</p>
<p><b>26</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Gall dindi amb salsa de ceba i crema de llet</p> <p>Fruita del temps</p> <p>600,6Kcal - Prot:32,2g - Lip:21g - HC:65,1g</p>	<p><b>27</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Cap de llom a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> <p>662,5Kcal - Prot:27,3g - Lip:23,6g - HC:68,2g</p>	<p><b>28</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb wok de verdures </p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>logurt</p> <p>655Kcal - Prot:22,8g - Lip:20,1g - HC:65,7g</p>	<p><b>29</b></p> <p>Lleties amb verdures i arròs <b>integral</b></p> <p>Hamburguesa de vedella de <b>PROXIMITAT</b> amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p>652,8Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,2g - HC:56,7g</p>	<p><b>30</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p> <p>662,5Kcal - Prot:27,3g - Lip:23,6g - HC:68,2g</p>