

<p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. ELS DIMARTS I ELS DIJOUS EL PA ÉS 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, SINDRIA I MELÓ.</p>	<p>LA CARN DE PROXIMITAT ES DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</p>		
		<p style="text-align: right;"><b>06</b></p> <p>Vichyssoise amb crostons de pa</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">680,4Kcal - Prot:35,7g - Lip:25,7g - HC:74,2g</p>	<p style="text-align: right;"><b>07</b></p> <p>Cigrons saltats amb ceba</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">684Kcal - Prot:38,1g - Lip:29,2g - HC:66,2g</p>	<p style="text-align: right;"><b>08</b></p> <p>Macarrons <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet </p> <p>Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">593,6Kcal - Prot:37,3g - Lip:20,2g - HC:61,1g</p>
<p style="text-align: center;"><b>FESTA</b></p>	<p style="text-align: right;"><b>11</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">675,7Kcal - Prot:27,9g - Lip:28,6g - HC:68,6g</p>	<p style="text-align: right;"><b>12</b></p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb patates fregides</p> <p>logurt</p> <p style="text-align: right;">648,2Kcal - Prot:20,7g - Lip:25,2g - HC:55,1g</p>	<p style="text-align: right;"><b>13</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Hamburguesa de vedella <b>PROXIMITAT</b> amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">593,6Kcal - Prot:37,3g - Lip:20,2g - HC:61,1g</p>	<p style="text-align: right;"><b>14</b></p> <p>Espaguetis <b>ECO</b> a la carbonara </p> <p>Peix blanc al forn amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">705,0Kcal - Prot:31,2g - Lip:31,7g - HC:70,7g</p>
<p style="text-align: right;"><b>18</b></p> <p>Amanida d'arròs (palet de cranc, pinya, olives i salsa rosa)</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">680,2Kcal - Prot:20,8g - Lip:20,1g - HC:75,3g</p>	<p style="text-align: right;"><b>19</b></p> <p>Bròquil amb patata saltejada amb allet</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb albergínia arrebossada</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">641,5Kcal - Prot:25,9g - Lip:25,1g - HC:65,2g</p>	<p style="text-align: right;"><b>20</b></p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</p> <p>Peix blau al forn amb fines herbes i amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt</p> <p style="text-align: right;">652,8Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,2g - HC:56,7g</p>	<p style="text-align: right;"><b>21</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">682,6Kcal - Prot:25,4g - Lip:25,6g - HC:70,7g</p>	<p style="text-align: right;"><b>22</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa de formatge</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">652,8Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,2g - HC:56,7g</p>
<p style="text-align: right;"><b>25</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Salsitxes de porc de <b>PROXIMITAT</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">600,6Kcal - Prot:32,2g - Lip:21g - HC:65,1g</p>	<p style="text-align: right;"><b>26</b></p> <p>Paella de peix</p> <p>Remenat d'ou amb pernil dolç i amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">662,5Kcal - Prot:27,3g - Lip:23,6g - HC:68,2g</p>	<p style="text-align: right;"><b>27</b></p> <p>Macarrons <b>ECO</b> saltats amb verdures </p> <p>Peix blanc al forn amb tomàquet i ceba</p> <p>logurt</p> <p style="text-align: right;">593,6Kcal - Prot:37,3g - Lip:20,2g - HC:61,1g</p>	<p style="text-align: right;"><b>28</b></p> <p>Amanida de patata (tonyina i olives)</p> <p>Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">655Kcal - Prot:22,8g - Lip:20,1g - HC:65,7g</p>	<p style="text-align: right;"><b>29</b></p> <p>Lleties a l'hortolana</p> <p>Calamars a la romana amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">655Kcal - Prot:22,8g - Lip:20,1g - HC:65,7g</p>