



<p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA, KIWI I PRÈSSEC.</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.</p>	<p>LA CARN DE PROXIMITAT ES DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</p>		<p>01</p> <p>Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Lluç amb salsa jardineria i daus de patata</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>04</p> <p>Pèsols saltejats amb patata i pernil</p> <p>Truita a la francesa amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>05</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Calamar guisat amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>06</p> <p>Crema de carbassa amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa vegetal a la planxa amb daus de poma rostits</p> <p>logurt</p>	<p>07</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>08</p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Lluç al forn amb picada d'all i julivert amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>11</p> <p>FESTA</p>	<p>12</p> <p>FESTA</p>	<p>13</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Hamburguesa vegetal amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt</p>	<p>14</p> <p>Espaguetis ECO saltejats amb verdures </p> <p>Salmó al forn amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>18</p> <p>Fideus amb verdures</p> <p>Filet de lluç arrebossat amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Truita a la francesa amb flamet d'arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida complerta</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>logurt</p>	<p>21</p> <p>Crema de carbassó amb formatget</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet i ou dur</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>25</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Sopa de brou de verdures amb pasta de galets</p> <p>Hamburguesa vegetal amb salsa de ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Truita a la francesa amb amanida de tomàquet natural i olives</p> <p>Làctic</p>	<p>28</p> <p>Llenties amb verdures i arròs integral</p> <p>Anelles de calamar casolanes en tempura amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA DE LA CASTANYADA</p> <p>Crema de carbassa, moniato i patata amb picatostes</p> <p>Bacallà al forn amb bolets</p> <p>Panellets </p>