

<p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL ELS DIMARTS I ELS DIJOUS.</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, TARONJA MELÓ I SINDRIA.</p>			
<p>03</p> <p>Vichyssoise amb crostonets de pa</p> <p>Calamars a la romana amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>04</p> <p>JORNADA FÍ DE CURS</p> <p>Hamburguesa vegetal complerta amb patates fregides</p> <p>Vaset de gelat</p>	<p>05</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>06</p> <p>Amanida complerta</p> <p>Ensaladilla russa amb maionesa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>07</p> <p>Espaguetis ECO saltats amb all i pebre</p> <p>Peix blau al forn amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps </p>
<p>10</p> <p>Fideuà de verdures</p> <p>Peix blanc a la planxa amb amanida d'enciam variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Truita a la francesa amb pistó de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Peix blanc al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt</p>	<p>13</p> <p>Amanida de patata</p> <p>Hamburguesa vegetal a la planxa amb wok de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Assortit de fregits variats (no carn) amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb llimona i amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Vichyssoise amb crostons de pa</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>logurt</p>	<p>20</p> <p>Amanida complerta amb formatge i poma</p> <p>Macarrons amb tonyina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Lleties amb verdures</p> <p>Peix blanc al forn amb ceba i llimona</p> <p>Fruita del temps</p>