



<p>02</p> <p>Pèsols saltejats</p> <p>Llom empanat amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>03</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Calamar guisat amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>04</p> <p>Crema de carbassa amb crostons de pa</p> <p>Pollastre amb daus de poma rostida</p> <p>logurt</p>	<p>05</p> <p>Verdures saltejades</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>06</p> <p>Arròs tres delícies</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>09</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata amb tomàquet natural i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Mandonguilles de vedella de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>FESTA</p>	<p>12</p> <p>Espaguetis ECO a la carbonara </p> <p>Salmó al forn amb variat d'enciams</p> <p>logurt</p>	<p>13</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pit de pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>16</p> <p>Amanida de pasta (palet de cranc, pinya, olives i salsa rosa)</p> <p>Varettes de lluç amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Salsitxes de porc de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Fricandó de vedella amb patates a daus</p> <p>logurt</p>	<p>19</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</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Vichyssoise amb crostons de pa</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Gall dindi amb salsa de ceba i crema de llet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom de porc a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Ensaladilla russa</p> <p>Lluç al forn amb ceba i llimona</p> <p>logurt</p>	<p>26</p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet natural i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p><u>DIA DEL CELIAC</u></p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Truita a la francesa amb amanida d'enciam i pastanaga </p> <p>Fruita del temps</p>
<p>30</p> <p>Crema de verdures i/o gaspatxo</p> <p>Escalopí de vedella amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31</p> <p>Paella de peix</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</p> <p>LA CARN DE PROXIMITAT ES DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</p>	<p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA I MELÓ.</p>	<p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS.</p>