


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