

<p><b>EL PA ESTÀ INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS.</b></p> <p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</b></p>	<p><b>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, MANDARINA, KIWI I TARONJA.</b></p> <p><b>LA CARN DE PROXIMITAT ÉS DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</b></p>	<p><b>01</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciams variats</p> <p>logurt</p>	<p><b>02</b></p> <p>Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre rostit amb ceba i llimona</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>03</b></p> <p>Crema de verdures</p> <p>Lluç al forn amb base de patata i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>06</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>07</b></p> <p>Espirals s/gluten a la florentina</p> <p>Cues de rap amb tomàquet i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>08</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta s/gluten</p> <p>Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>logurt</p>	<p><b>09</b></p> <p>Crema de verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Calamar amb salsa de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>13</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Pollastre amb daus de poma rostida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>14</b></p> <p>Macarrons s/gluten a la napolitana</p> <p>Hamburguesa de vedella s/gluten de <b>PROXIMITAT</b> a la planxa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>15</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb ceba i llimona</p> <p>logurt</p>	<p><b>16</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>20</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta s/gluten</p> <p>Llom de porc a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>22</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Llonganissa s/gluten de <b>PROXIMITAT</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt</p>	<p><b>23</b></p> <p>Crema de verdures</p> <p>Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Espaguetis s/gluten amb salsa de formatges</p> <p>Salmó al forn amb salsa de porros</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>27</b></p> <p>Fideuà s/gluten de verdures</p> <p>Estofat de gall dindi</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p>Cigrons saltats amb ceba</p> <p>Llom de porc a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>29</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Bacallà al forn amb tomàquet a la provençal</p> <p>logurt</p>	<p><b>30</b></p> <p>Trinxat amb bacon</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb pebrot verd i vermell</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>31</b></p> <p><b>JORNADA DE TRADICIÓ SETMANA SANTA</b></p> <p>Sopa de peix amb arròs</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Làctic</p> 