

<p>EL PA ÉS ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS.</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, MANDARINA I TARONJA.</p>	<p>LA CARN DE PROXIMITAT ÉS DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</p>		<p style="text-align: right;"><b>01</b></p> <p style="text-align: center;"><b>FESTA</b></p>
<p style="text-align: right;"><b>04</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Trita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;"><b>05</b></p> <p>Trinxat amb bacon</p> <p>Pollastre al forn amb pebrot verd i vermell</p> <p>Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;"><b>06</b></p> <p>Fideuà s/gluten de verdures</p> <p>Tires de poton amb ceba i daus de patata</p> <p>logurt</p>	<p style="text-align: right;"><b>07</b></p> <p>Cigrons guisats amb xoriç</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;"><b>08</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>
<p style="text-align: right;"><b>11</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Daus de pollastre amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;"><b>12</b></p> <p>Pasta s/gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</p> <p>Lluç al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;"><b>13</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta s/gluten i cigrons</p> <p>Llonganissa s/gluten de <b>PROXIMITAT</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt</p>	<p style="text-align: right;"><b>14</b></p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Trita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;"><b>15</b></p> <p>Arròs <b>INTEGRAL</b> amb verdures</p> <p>Abadejo al forn amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p style="text-align: right;"><b>18</b></p> <p>Crema de verdures de l'Horta de Lleida</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb albergínia a la planxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;"><b>19</b></p> <p>Arròs negre</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;"><b>20</b></p> <p>Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt</p>	<p style="text-align: right;"><b>21</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;"><b>22</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Trita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p style="text-align: right;"><b>25</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo al forn amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</p> <p>Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;"><b>26</b></p> <p>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat</p> <p>Trita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;"><b>27</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Hamburguesa s/gluten de <b>PROXIMITAT</b> a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>logurt</p>	<p style="text-align: right;"><b>28</b></p> <p>Espirals s/gluten saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Lluç al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;"><b>29</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta s/gluten</p> <p>Pollastre al forn amb verdures de temporada</p> <p>Fruita de temps</p>