





<p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA, KIWI I PRÈSSEC.</p>	<p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA. EL PA ÉS DE LLEIDA I PROVINCIA I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS.</p>	<p>LA CARN DE PROXIMITAT ES DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</p>	<p>01</p> <p>Espaguetis ECO saltejat amb all i pebre </p> <p>Salmó al forn amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>02</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>05</p> <p>Fideus a la cassola</p> <p>Filet de lluç arrebossat amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>06</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Salsitxes de porc de PROXIMITAT a la planxa amb flamet d'arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>07</p> <p>Cassoleta de cigrons de l'hort</p> <p>Truita a la francesa amb enciam</p> <p>logurt de soja</p>	<p>08</p> <p>Crema de carbassó (Sense làctics)</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>09</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet i ou dur</p> <p>Bacallà al forn amb picada dall i julivert i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>12</p> <p>FESTA</p>	<p>13</p> <p>Sopa de brou de verdures amb pasta de pistons</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Tallarins ECO amb tomàquet </p> <p>Lluç amb amanida</p> <p>logurt de soja</p>	<p>15</p> <p>Amanida verda</p> <p>Llenties amb verdures i arròs integral</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Raves de calamar casolanes en tempura amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>19</p> <p>Crema de verdures de l'Horta (Sense làctics)</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Paella de peix</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'Enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb salsa de porros</p> <p>logurt de soja</p>	<p>22</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Cap de llom al forn amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Col amb patata saltejada</p> <p>Pit de gall dindi empanat amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>26</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llonganissa de porc de PROXIMITAT al forn amb mongetes seques saltejades</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Fideuà a la marinera</p> <p>Cuetes de rap al forn amb ceba caramel·litzada i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Llenties ECO estofades amb verdures </p> <p>Remenat d'ou amb amanida de tomàquet natural i olives</p> <p>logurt de soja</p>	<p>29</p> <p>Sopa de brou de verdures amb fideus integrals</p> <p>Llom de porc a la planxa amb daus de patata</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>30</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA DE LA CASTANYADA</p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons </p> <p>Pit de pollastre amb xips de patata i moniato</p> <p>Làctic de soja</p>