

<p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA, SÍNDRIA I MELÓ.</p>	<p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</p>	<p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. ELS DIMARTS I DIJOUS EL PA ÉS INTEGRAL.</p>	<p>LA CARN DE PROXIMITAT ES DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</p>	
<p>05</p> <p>Macarrons ECO amb salsa de tomàquet </p> <p>Calamars a la romana amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>06</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>07</p> <p>Amanida d'arròs (tonyina i olives)</p> <p>Lluç al forn amb tomàquet al forn i herbes provençals</p> <p>logurt de soja</p>	<p>08</p> <p>Cigrons saltats amb ceba</p> <p>Cinta de llonganissa a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>09</p> <p>Crema de carbassó tèbia (sense làctics)</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>12</p> <p>Amanida russa amb oli d'oliva</p> <p>Lluç arrebossat amb patates xips</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Truita a la francesa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Llom de porc amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt de soja</p>	<p>15</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>16</p> <p>Espaguetis ECO saltats amb all i pebre </p> <p>Salmó al forn amb variat d'enciams</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>19</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Salsitxes de porc de PROXIMITAT amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida de pasta (palet de cranc, pinya, olives i oli d'oliva)</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Lluç a la planxa amb patates a daus</p> <p>logurt de soja</p>	<p>22</p> <p>Vichyssoise (sense làctics)</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>26</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Gall dindi amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Cap de llonganissa a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Tallarins ECO amb wok de verdures </p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>logurt de soja</p>	<p>29</p> <p>Lleties amb verdures i arròs integral</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>30</p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>