

			<p>01</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Bacallà al forn amb tomàquet al forn amb herbes provençals</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>02</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>05</p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>06</p> <p>FESTIU</p>	<p>07</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt de soja</p>	<p>08</p> <p>FESTIU</p>	<p>09</p> <p>FESTIU</p>
<p>12</p> <p>Fideus a la cassola</p> <p>Bacallà al forn amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Truita a la francesa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Llenties ECO a l'hortolana</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa de ceba</p> <p>logurt de soja </p>	<p>15</p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Lluç al forn amb carbassó al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>JORNADA DE TRADICIÓ DE NADAL</p> <p>Sopa de brou amb pasta de galets </p> <p>Pollastre a la catalana</p> <p>Làctic de soja</p>
<p>19</p> <p>Coliflor amb patata</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom de porc a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt de soja</p>	<p>BON NADAL! </p>	
		<p>LA CARN DE PROXIMITAT ÉS DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</p>	<p>EL PA ÉS LOCAL I ESTÀ INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. ELS DIMARTS I DIJOUS EL PA ÉS INTEGRAL.</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, KIWI I TARONJA.</p>