

		<p>01</p> <p>Crema de carbassa amb picatostes (sense làctics)</p> <p>Salmó al forn amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt de soja</p>	<p>02</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llonganissa de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>03</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de lluç arrebossat amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>06</p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Estofat de gall dindi amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>07</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>08</p> <p>Mongeta i patata i bullida</p> <p>Pollastre al forn amb daus de patata i ceba</p> <p>logurt de soja</p>	<p>09</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Espaguetis ECO saltats amb all i pebre</p> <p>Llom de porc a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro </p> <p>Fruita del temps</p>
<p>13</p> <p>Fideuà de peix</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Col amb patata saltejada</p> <p>Contra cuixa de pollastre al forn amb pebrot verd i vermell</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassó (sense làctics)</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt de soja</p>	<p>16</p> <p>Arròs saltat amb xampinyons</p> <p>Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons saltats amb ceba</p> <p>Llom de porc amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>20</p> <p>FESTA</p>	<p>21</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb patates fregides</p> <p>logurt de soja</p>	<p>23</p> <p>Tallarins ECO amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn a les fines herbes amb amanida d'enciam i pastanaga </p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Llom a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>27</p> <p>Bròquil amb patata saltat a l'allet</p> <p>Pit de gall dindi empanat amb tires d'albergínia a la planxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Paella de peix</p> <p>Llom a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</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>