

<p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. ELS DIMARTS I ELS 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, SINDRIA I MELÓ.</p>	<p>LA CARN DE PROXIMITAT ES DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</p>		
		<p>06</p> <p>Vichyssoise amb crostons de pa (sense làctics)</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>07</p> <p>Cigrons saltats amb ceba</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>08</p> <p>Macarrons ECO amb salsa de tomàquet </p> <p>Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>11</p> <p>FESTA</p>	<p>12</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb patates fregides</p> <p>logurt de soja</p>	<p>14</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Espaguetis ECO saltats amb verdures </p> <p>Peix blanc al forn amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>18</p> <p>Amanida d'arròs (palet de cranc, pinya, olives i oli d'oliva)</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Bròquil amb patata saltejada amb allet</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb albergínia arrebossada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blau al forn amb fines herbes i amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt de soja</p>	<p>21</p> <p>Crema de carbassó (sense làctics)</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>25</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Salsitxes de porc de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Paella de peix</p> <p>Remenat d'ou amb pernil dolç i amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Macarrons ECO saltats amb verdures </p> <p>Peix blanc al forn amb tomàquet i ceba</p> <p>logurt de soja</p>	<p>28</p> <p>Amanida de patata (tonyina i olives)</p> <p>Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>Lleties a l'hortolana</p> <p>Calamars a la romana amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>