


<p>01</p> <p>FESTIU</p>	<p>02</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita de temps</p>	<p>03</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Daus de pollastre guisats amb salsa de verdures</p> <p>logurt de soja</p>	<p>04</p> <p>Llenties amb verdures i arròs integral</p> <p>Calamars a la romana amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>05</p> <p>Tallarins ECO amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb salsa verda </p> <p>Fruita del temps</p>
<p>08</p> <p>Crema de verdures de l'Horta de Lleida (sense làctics)</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb patata al caliu</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>09</p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Pernilet de pollastre al forn amb ceba i llimona i amanida d'enciam variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt de soja</p>	<p>11</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Rodó de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Peix blau al forn amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Crema de mongeta blanca amb cruixent de pernil salat (sense làctics)</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciams variats</p> <p>logurt de soja</p>	<p>18</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Tires de poton amb salsa de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>FESTIU</p>
<p>22</p> <p>Amanida complerta amb ou dur</p> <p>Macarrons amb tonyina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb arròs pilaf</p> <p></p> <p>Postre especial St. Jordi</p>	<p>24</p> <p>Crema de carbassa amb crostons de pa (sense làctics)</p> <p>Pollastre rostit amb herbes aromàtiques amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt de soja</p>	<p>25</p> <p>Llenties ECO vegetals</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciams variats </p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Llonganissa de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>30</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL ELS DIMARTS I ELS DIJOUS.</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, MADUIXES I TARONJA.</p>	<p>LA CARN DE PROXIMITAT ÉS DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT</p>