

<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, TARONJA MELÓ I SINDRIA.</p>	<p>LA CARN DE PROXIMITAT ÉS DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT</p>	<p>02</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Peix blanc amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>03</p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Aletes de pollastre i/o pit de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt de soja</p>
<p>06</p> <p>Trinxat de col amb patata i bacon</p> <p>Peix blanc a la planxa amb amanida d'enciam variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>07</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Pollastre saltejat amb verdures al wok</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>08</p> <p>Cigrons saltats amb ceba</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt de soja</p>	<p>09</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Crema de carbassó (sense làctics)</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures i daus de patata</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>13</p> <p>FESTIU</p>	<p>14</p> <p>Tallarins ECO amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita de temps</p>	<p>15</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Cinta de llong amb pistó de verdures</p> <p>logurt de soja</p>	<p>16</p> <p>DIA DEL CELIAC</p>  <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Daus de pollastre guisats amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p> <p><small>*Ofereim tastet de pa sense gluten</small></p>	<p>17</p> <p>Llenties amb verdures i arròs INTEGRAL</p> <p>Peix blanc a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>20</p> <p>Ensaladilla russa amb oli d'oliva</p> <p>Peix blanc a la planxa amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona i amanida d'enciam variats</p> <p>logurt de soja</p>	<p>23</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blau forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Rodó de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>27</p> <p>Amanida complerta amb ou dur</p> <p>Macarrons amb tonyina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Verdura tricolor amb sofregit d'all</p> <p>Cinta de llong a la planxa amb arròs pilaf</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>Amanida de llenties ECO</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciams variats</p> <p>logurt de soja</p> 	<p>30</p> <p>Vichyssoise amb crostons de pa (sense làctics)</p> <p>Pollastre de rostít amb herbes provençals i patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31</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>