

<p><b>01</b></p> <p>Amanida de lleties (tonyina i olives)</p> <p>Truita de patates amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>02</b></p> <p>Amanida de pasta <b>ECO</b> (pernil dolç, olives, blat de moro i oli d'oliva)</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps </p>	<p><b>03</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Llonganissa de porc de <b>PROXIMITAT</b> al forn amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>04</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb ceba i daus de patata</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>05</b></p> <p>Vichyssoise amb crostons de pa (sense làctics)</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>logurt de soja</p>
<p><b>08</b></p> <p>Amanida de patata (pebrot verd i vermell i ou dur amb oli d'oliva)</p> <p>Peix blanc a la planxa amb amanida de tomàquet i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>09</b></p> <p>Cigrons saltejats amb ceba</p> <p>Truita a la francesa amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Verdura del temps</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb pistó de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p>Amanida d'arròs (palet de cranc, pinya i olives)</p> <p>Pollastre rostit a les fines herbes amb patates xips</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc amb salsa verda</p> <p>logurt de soja</p>
<p><b>15</b></p> <p>Crema de verdures (sense làctics)</p> <p>Pit de pollastre amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>16</b></p> <p>Amanida de lleties <b>ECO</b> (tonyina i olives) </p> <p>Truita de carbassó amb tomàquet natural i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>17</b></p> <p>Ensaladilla russa amb oli d'oliva (ou dur i olives verdes)</p> <p>Pit de pollastre empanat amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Espaguetis saltats amb verdures</p> <p>Tires de poton guisades amb ceba i daus de patata</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt de soja</p>
<p><b>22</b></p> <p>Fideuà</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>Amanida de pasta (pernil dolç, olives, blat de moro i oli d'oliva)</p> <p>Peix blanc al forn amb picada d'all i julivert amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Truita a la francesa amb amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Daus de gall dindi amb wok de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Crema de carbassó (sense làctics)</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i olives</p> <p>logurt de soja</p>
<p><b>29</b></p> <p>Ensaladilla russa amb oli d'oliva (tonyina i olives)</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>30</b></p> <p>Vichyssoise amb crostons de pa (sense làctics)</p> <p>Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>31</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blau al forn amb patates xips</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS.</b></p> <p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</b></p> <p><b>LA CARN DE PROXIMITAT ÉS DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</b></p> <p><b>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES: POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA MELÓ I SINDRIA.</b></p>	