


| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| <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>01</p> <p>Amanida complerta amb ou dur</p> <p>Macarrons amb tonyina</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>02</p> <p>Crema de verdures amb crostons de pa (sense làctics)</p> <p>Pollastre rostit amb herbes aromàtiques i amanida de tomàquet natural i olives</p> <p>logurt de soja</p> | <p>03</p> <p>Llenties ECO vegetals</p> <p>Truita de patata i pebrot vermella amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps </p> | <p>04</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Abadejo al forn amb picada d'all i julivert amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> |
| <p>07</p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Calamars a la romana amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>08</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>09</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Cinta de llom amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt de soja</p> | <p>10</p> <p>Espaguetis saltats a l'allet</p> <p>Salmó al forn amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>11</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Aletes de pollastre rostides i/o pit de pollastre al forn amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p> |
| <p>14</p> <p>Crema de verdures de l'Horta de Lleida (sense làctics)</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>15</p> <p>Paella de peix</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>16</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn a les fines herbes amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt de soja</p> | <p>17</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>18</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> |
| <p>21</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>22</p> <p>Espirals ECO saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Abadejo al forn amb ceba caramel·litzada </p> <p>Fruita del temps</p> | <p>23</p> <p>Mongeta blanca guisada amb picada d'all i julivert</p> <p>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt de soja</p> | <p>24</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Varetes de lluç al forn amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>25</p> <p>Sopa de brou amb posta</p> <p>Pollastre al forn amb verduretes del temps</p> <p>Fruita del temps</p> |
| <p>28</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Cinta de llom amb salsa de verdures</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>29</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet natural i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>30</p> <p>JORNADA GASTRONÓMICA DE LA CASTANYADA</p> <p>Arròs amb boletes</p> <p>Pollastre al forn amb daus de patata i boniato</p> <p>Mandarina i dolços de la tardor s/lactosa </p> | <p>31</p> <p>FESTA</p> | <p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES: POMA, PERA, PLÀTAN I TARONJA.</p> <p>LA CARN DE PROXIMITAT ÉS DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</p> |