

<p><b>EL PA ÉS LOCAL I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL ELS DIMARTS I ELS DIJOUS.</b></p> <p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</b></p>	<p><b>01</b></p> <p>Amanida complerta amb ou dur</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>02</b></p> <p>Crema de verdures amb crostons de pa</p> <p>Pollastre rostit amb herbes aromàtiques i amanida de tomàquet natural i olives</p> <p>logurt</p>	<p><b>03</b></p> <p>Llenties <b>ECO</b> vegetals</p> <p>Truita de patata i pebrot vermella amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps </p>	<p><b>04</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb picada d'all i julivert amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>07</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>08</b></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><b>09</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Mandonguilles de vedella de <b>PROXIMITAT</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt</p>	<p><b>10</b></p> <p>Espaguetis a la carbonara</p> <p>Cinta de llom amb salsa de ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></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><b>14</b></p> <p>Crema de verdures de l'Horta de Lleida</p> <p>Canelons de carn gratinats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>15</b></p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llimona amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>16</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt</p>	<p><b>17</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Rodó de gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>21</b></p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Hamburguesa de <b>PROXIMITAT</b> a la planxa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>22</b></p> <p>Espirals <b>ECO</b> saltades amb verdures i salsa de soja</p> <p>Cinta de llom amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps </p>	<p><b>23</b></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</p>	<p><b>24</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Croquetes de carn amb amanida d'enciam i espàrrecs blancs</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Sopa de brou amb posta</p> <p>Pollastre al forn amb verduretes del temps</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>28</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Cinta de llom amb salsa de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>29</b></p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata amb amanida de tomàquet natural i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>30</b></p> <p><b>JORNADA GASTRONÓMICA DE LA CASTANYADA</b></p> <p>Rissoto de bolets</p> <p>Pollastre al forn amb daus de patata i boniato</p> <p>Mandarina i dolços de la tardor</p> 	<p><b>31</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p><b>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES: POMA, PERA, PLÀTAN I TARONJA.</b></p> <p><b>LA CARN DE PROXIMITAT ÉS DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</b></p>