





| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| <p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA, KIWI I PRÈSSEC.</p> | <p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA. EL PA ÉS DE LLEIDA I PROVINCIA I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS.</p> | <p>LA CARN DE PROXIMITAT ES DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</p> | <p>01</p> <p>Espaguetis ECO saltejats amb all i pebre </p> <p>Truita a la francesa amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>02</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> |
| <p>05</p> <p>Fideus a la cassola</p> <p>Truita a la francesa amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>06</p> <p>Pastanaga amb patata</p> <p>Salsitxes de porc de PROXIMITAT a la planxa amb flamet d'arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>07</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Fricandó de vedella amb patates a daus</p> <p>logurt de sabors</p> | <p>08</p> <p>Crema de carbassó amb formatge</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>09</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet i ou dur</p> <p>Llom de porc amb picada dall i julivert i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> |
| <p>12</p> <p>FESTA</p> | <p>13</p> <p>Sopa de brou amb pasta de pistons</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p>14</p> <p>Tallarins ECO amb tomàquet i formatge ratllat </p> <p>Llom de porc a la planxa amb enciam</p> <p>logurt natural ensucrat</p> | <p>15</p> <p>Arròs integral amb verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet natural i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>16</p> <p>Pastanaga amb patata</p> <p>Pit de pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> |
| <p>19</p> <p>Crema de verdures de l'Horta</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>20</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'Enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>21</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Pit de pollastre amb salsa de porros</p> <p>logurt sabors</p> | <p>22</p> <p>Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Cap de llom al forn amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>23</p> <p>Col amb patata saltejada</p> <p>Pit de gall dindi empanat amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p> |
| <p>26</p> <p>Pastanaga amb patata</p> <p>Llonganissa de porc de PROXIMITAT amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>27</p> <p>Fideus amb verdures</p> <p>Pit de pollastre amb ceba caramel·litzada i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>28</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Remenat d'ou amb amanida de tomàquet natural i olives </p> <p>logurt natural ensucrat</p> | <p>29</p> <p>Sopa de brou amb fideus integrals</p> <p>Fricandó de vedella amb daus de patata</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>30</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA DE LA CASTANYADA</p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Pit de pollastre amb xips de patata i moniato </p> <p>Làctic</p> <p>Menú confeccionat per rene Ríos Arias. Dietista –Nutricionista</p> |