





<p><b>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA, KIWI I PRÈSSEC.</b></p>	<p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA. EL PA ÉS DE LLEIDA I PROVINCIA I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS.</b></p>	<p><b>LA CARN DE PROXIMITAT ES DE LA CARNISSERIA CA LA CONXITA D'ALPICAT.</b></p>	<p><b>01</b></p> <p>Espaguetis <b>ECO</b> a la carbonara </p> <p>Lluç al forn amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>02</b></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><b>05</b></p> <p>Fideus a la cassola</p> <p>Filet de lluç arrebossat amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>06</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Salsitxes de porc de <b>PROXIMITAT</b> a la planxa amb flamet d'arròs <b>integral</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>07</b></p> <p>Cassoleta de cigrons de l'hort</p> <p>Fricandó de vedella amb patates a daus</p> <p>logurt de sabors</p>	<p><b>08</b></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><b>09</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet i ou dur</p> <p>Bacallà al forn amb picada dall i julivert i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>12</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p><b>13</b></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><b>14</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb tomàquet i formatge ratllat</p> <p>Lluç amb salsa marinera </p> <p>logurt natural ensucrat</p>	<p><b>15</b></p> <p>Llenties amb verdures i arròs <b>integral</b></p> <p>Hamburguesa de vedella de <b>PROXIMITAT</b> a la planxa amb amanida de tomàquet natural i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>16</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Rabes de calamar casolanes en tempura amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>19</b></p> <p>Crema de verdures de l'Horta</p> <p>Canelons de carn casolans gratinats amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p>Paella de peix</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'Enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb salsa de porros</p> <p>logurt sabors</p>	<p><b>22</b></p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Cap de llom al forn amb amanida d'enciams variats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>"Trinxat" (col, patata i bacó)</p> <p>Pit de gall dindi empanat amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>26</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llonganissa de porc de <b>PROXIMITAT</b> al forn amb mongetes seques saltejades</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>27</b></p> <p>Fideuà a la marinera</p> <p>Cuetes de rap al forn amb ceba caramel·litzada i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p>Llenties <b>ECO</b> estofades amb verdures</p> <p>Remenat de pernil dolç amb amanida de tomàquet natural i olives </p> <p>logurt natural ensucrat</p>	<p><b>29</b></p> <p>Sopa de brou amb fideus <b>integrals</b></p> <p>Fricandó de vedella amb salsa jardineria i daus de patata</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>30</b></p> <p><b>JORNADA GASTRONÒMICA DE LA CASTANYADA</b></p> <p>Risotto de bolets</p> <p>Pit de pollastre amb xips de patata i moniato</p> <p>Panellets </p>