






<b>DILLUNS</b> <b>2</b>	<b>DIMARTS</b> <b>3</b>	<b>DIMECRES</b> <b>4</b>	<b>DIJOUS</b> <b>5</b>	<b>DIVENDRES</b> <b>6</b>
<b>FESTIU</b>	Espaguetis ( <i>sense gluten</i> ) amb tomàquet  Calamars enfarinats casolans ( <i>sense gluten</i> ) amb patates xips  Préssec en almívar	Mongeta verda amb patates  Tacs de gall dindi amb salsa de poma amb poma i ceba  Fruita de temporada <i>ecològica</i>	Llenties <i>eco</i> estofades amb verdures porros, pastanaga i ceba  Truita de carbassó i ceba amb niu d'enciams  Fruita de temporada <i>ecològica</i>	Sopa de peix amb arròs <i>eco</i>  Hamburguesa de vedella al forn amb enciam i olives  Fruita de temporada <i>ecològica</i>
<b>DILLUNS</b> <b>9</b>	<b>DIMARTS</b> <b>10</b>	<b>DIMECRES</b> <b>11</b>	<b>DIJOUS</b> <b>12</b>	<b>DIVENDRES</b> <b>13</b>
Crema de verdures de temporada  Estofat de vedella jardinera tomàquet, pastanaga i pèsols  Fruita de temporada <i>ecològica</i>	Arròs <i>eco</i> amb tomàquet  Truita de tonyina amb niu d'enciams i pastanaga  Fruita de temporada <i>ecològica</i>	Patates saltades amb verdures de temporada  Pit de gall dindi arrebossat ( <i>sense gluten</i> ) amb enciam i blat de moro  logurt <i>ecològic</i>	Espirals ( <i>sense gluten</i> ) saltats amb bacó i formatge  Peix fresc segons mercat  Fruita de temporada <i>ecològica</i>	Cigrons <i>eco</i> amb espinacs tomàquet, espinacs i ceba  Pollastre al forn amb enciam i olives  Fruita de temporada <i>ecològica</i>
<b>DILLUNS</b> <b>16</b>	<b>DIMARTS</b> <b>17</b>	<b>DIMECRES</b> <b>18</b>	<b>DIJOUS</b> <b>19</b>	<b>DIVENDRES</b> <b>20</b>
Crema de verdures de temporada <b>SENSE</b> crostons de pa  Tacs de gall dindi amb salsa tomàquet, xampinyons i patates  Fruita de temporada <i>ecològica</i>	Mongetes blanques <i>eco</i> amb tomàquet tomàquet, pastanaga i ceba  <b>Llom a la planxa</b> amb enciam i pastanaga  Fruita de temporada <i>ecològica</i>	Verdura de temporada amb patates  Truita de pastanaga amb niu d'enciams i blat de moro  Fruita de temporada <i>ecològica</i>	<b>JORNADA GREGA</b>  <i>Pastítsio</i> macarrons <i>s/gluten</i> , carn picada de vedella i <i>beixamel</i> <i>Gyros</i> amb <i>Salata Horiátiki</i> pollastre amb espècies i amanida <i>Giaoúrti</i> (logurt <i>ecològic</i> ) 	Arròs <i>eco</i> saltat amb verdures porros, carbassó, pastanaga i ceba  Peix fresc segons mercat  Fruita de temporada <i>ecològica</i>
<b>DILLUNS</b> <b>23</b>	<b>DIMARTS</b> <b>24</b>	<b>DIMECRES</b> <b>25</b>	<b>DIJOUS</b> <b>26</b>	<b>DIVENDRES</b> <b>27</b>
<b>SANT JORDI</b>  Sopa de pasta ( <i>sense gluten</i> ) brou de verdures, pasta <i>s/gluten</i> i vegetals  Delícies de drac amb patates fregides  logurt 	Llenties <i>eco</i> estofades amb verdures porros, pastanaga i ceba  Truita de patates i ceba amb enciam i <b>NO pipes</b>  Fruita de temporada <i>ecològica</i>	Crema de verdures de temporada  <b>Hamburguesa de vedella amb guarnició</b>  Fruita de temporada <i>ecològica</i>	Arròs <i>eco</i> amb tomàquet  Bacallà al forn amb enciam i olives  Fruita de temporada <i>ecològica</i>	Patates a la riojana tomàquet, pastanaga, ceba i xoricet  Gall dindi al forn amb orenga amb enciam i blat de moro  Fruita de temporada <i>ecològica</i>
<b>DILLUNS</b> <b>30</b>				
<b>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>				

El pollastre és de pagès amb alimentació vegetal, mínim amb un 65% de cereals, dels quals com a mínim un 50% de blat de moro; sacrificat almenys amb 56 dies i criat amb sistema extensiu.

Les verdures i hortalisses són ecològiques.

Les fruites de temporada poden ser: kiwi, poma, mandarina, taronja, pera, pinya, plàtan o raïm

Les verdures de temporada poden ser: bledes, carbassa, coliflor, espinacs, porro, pastanaga, enciam i tomàquet