





DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
FESTIU	Espaguetis <i>eco</i> amb tomàquet Calamars <i>enfarinats casolans</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>
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
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 casolà amb enciam i blat de moro <i>logurt de soja</i>	Espirals <i>eco</i> saltats amb bacó i NO formatge <i>Peix fresc segons mercat</i> 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>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19 JORNADA GREGA	DIVENDRES 20
Crema de verdures de temporada SENSE 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 Llom a la planxa 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>	<i>Pastítsio</i> macarrons <i>eco</i> , carn picada de vedella i NO beixamel <i>Gyros</i> amb <i>Salata Horiátiki</i> pollastre amb espècies i <i>amanida</i> <i>Giaoúrti</i> (<i>logurt de soja</i>) 	Arròs <i>eco</i> saltat amb verdures porros, carbassó, pastanaga i ceba <i>Peix fresc segons mercat</i> Fruita de temporada <i>ecològica</i>
DILLUNS 23 SANT JORDI	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Sopa de lletres <i>eco</i> brou de verdures, pasta de lletres i vegetals Delícies de drac amb patates fregides <i>logurt de soja</i> 	Llenties <i>eco</i> estofades amb verdures porros, pastanaga i ceba Truita de patates i ceba amb enciam i pipes Fruita de temporada <i>ecològica</i>	Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella amb guarnició 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 NO xoricet Gall dindi al forn amb orenga amb enciam i blat de moro Fruita de temporada <i>ecològica</i>
DILLUNS 30				
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				

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