

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOURS 5	DIVENDRES 6
FESTIU	Espaguetis <i>eco</i> amb tomàquet Calamars enfarinats casolans 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 Pollastre al forn 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	DIJOURS 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 Peix al forn 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 ou</i>) amb enciam i blat de moro logurt <i>ecològic</i>	Espirals <i>eco</i> saltats amb bacó i NO 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>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19 JORNADA GREGA	DIVENDRES 20
Crema de verdures de temporada amb 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 Peix al forn 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 beixamel <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>
DILLUNS 23 SANT JORDI	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
Sopa de lletres <i>eco</i> brou de verdures, pasta de lletres i vegetals Delícies de drac amb patates fregides logurt 	Llenties <i>eco</i> estofades amb verdures porros, pastanaga i ceba Peix al forn 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