



NO FRUITS SECS



<p><b>Dilluns 5</b></p> <p>Arròs <b>ECO</b> a la napolitana amb sofregit de tomàquet i orenga</p> <p><b>Pollastre a la planxa</b> amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>	<p><b>Dimarts 6</b></p> <p>Crema de carbassa <b>ECO</b></p> <p><b>SENSE crostonets de pa</b></p> <p>Llom a la llimona amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt <b>ECO</b> a granel</p>	<p><b>Dimecres 7</b></p> <p>Llenties <b>ECO</b> estofades amb verdures <b>ECO</b> i de temporada</p> <p>Truita de pastanaga <b>ECO</b> amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>	<p><b>Dijous 8</b></p> <p>Macarrons <b>ECO</b> amb salsa de formatge amb crema de llet, formatge i xampinyons</p> <p>Lluç al forn amb llit de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>	<p><b>Divendres 9</b></p> <p>Bròquil <b>ECO</b> amb patata amanit amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>
<p><b>Dilluns 12</b></p> <p>Espaguetis <b>ECO</b> peperonata amb sofregit de tomàquet, pebrot i ceba, i formatge ratllat</p> <p>Pemilets de <b>pollastre de pagès</b> al forn amb niu d'enciams</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>	<p><b>Dimarts 13. Dia de proteïna vegetal</b></p> <p>Arròs <b>ECO</b> de verdures amb caldo vegetal i verdures <b>ECO</b> i de temporada</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>	<p><b>Dimecres 14</b></p> <p>Estofat de mongetes blanques <b>ECO</b> amb carbassó <b>ECO</b></p> <p>Truita de patata i ceba <b>ECO</b> amb enciam, remolatxa i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>	<p><b>Dijous 15</b></p> <p>Tricolor de verdura <b>ECO</b> mongeta verda, pastanaga i patata</p> <p>Taquets de gall dindi amb salsa de soja i mel amb enciam i blat de moro</p> <p>Gelat</p>	<p><b>Divendres 16</b></p> <p>Cuscús al pesto amb oli d'oliva, alfàbrega, formatge i verdures de temporada</p> <p><b>Peix fresc segons mercat</b></p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>
<p><b>Dilluns 19</b></p> <p>Arròs <b>ECO</b> d'estiu amb blat de moro, pastanaga i olives</p> <p>Mandonguilles de <b>vedella ecològiques</b> amb salseta</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>	<p><b>Dimarts 20</b></p> <p>Vichyssoise <b>ECO</b></p> <p>Pizza ortolana casolana amb sofregit de tomàquet, orenga, mozzarella i verdures</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>	<p><b>Dimecres 21</b></p> <p>Fideus <b>ECO</b> a la cassola amb caldo vegetal i verdures de temporada</p> <p>Gall de Sant Pere a la llimona amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt <b>ECO</b> a granel</p>	<p><b>Dijous 22</b></p> <p>Crema de carbassó <b>ECO</b></p> <p><b>SENSE crostonets de pa</b></p> <p>Daus de <b>pollastre de pagès</b> al forn a les herbes provençals</p> <p>amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>	<p><b>Divendres 23</b></p> <p>Cigrons <b>ECO</b> estofats amb espinacs</p> <p>Truita paisana <b>ECO</b> amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>
<p><b>Dilluns 26</b></p>	<p><b>Dimarts 27</b></p> <p>Crema de pastanaga <b>ECO</b></p> <p><b>SENSE crostonets de pa</b></p> <p><b>Gall dindi a la planxa</b> amb niu d'enciams</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>	<p><b>Dimecres 28</b></p> <p>Amanida de patata amb pastanaga, olives, tonyina i maionesa</p> <p>Daus de pollastre adobats amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>	<p><b>Dijous 29</b></p> <p>Espirals <b>ECO</b> a la (nostra) norma amb sofregit de tomàquet, albergínia, alfàgreba i formatge ratllat</p> <p><b>Peix fresc segons mercat</b></p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>	<p><b>Divendres 30</b></p> <p>Llenties <b>ECO</b> guisades amb verdures <b>ECO</b> i de temporada</p> <p>Truita de bledes <b>ECO</b> amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada <b>ECO</b></p>

**FESTIU!**

