

NO PEIX



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

FESTIU!

