

NO PORC



<p><b>Dilluns 3</b></p> <p>Cigrons <b>ECO</b> estofats amb verdures de temporada</p> <p>Truita de patates amb niu d'enciams</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Dimarts 4</b></p> <p>Arròs <b>ECO</b> a la cassola amb pebrot vermell i pastanaga <b>ECO</b></p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Dimecres 5</b></p> <p>Crema de porros <b>ECO</b></p> <p>Tofu amb salsa</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Dijous 6</b></p> <p>Espaguetis <b>ECO</b> amb verdures amb carbassó, pastanaga i ceba <b>ECO</b></p> <p>Peix fresc segons mercat</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Divendres 7</b></p> <p>Mongeta verda amb patata amanit amb oli d'oliva</p> <p>Daus de pollastre de pagès a l'allet amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt <b>ECO</b> a granel</p>
<p><b>Dilluns 10</b></p> <p>Arròs <b>ECO</b> amb sofregit casolà de tomàquet</p> <p>Truita de verdures <b>ECO</b> amb enciam i olives</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Dimarts 11</b></p> <p>Lenties <b>ECO</b> amb pastanaga</p> <p>Pollastre de pagès rostit al lloret amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Dimecres 12</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>Dijous 13</b></p> <p>Macarrons <b>ECO</b> a la napolitana amb sofregit de tomàquet, ceba i pastanaga</p> <p>Filet de maire al forn amb picada de julivert amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Divendres 14</b></p> <p>Coliflor <b>ECO</b> amb patata amanit amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma <b>ECO</b> amb niu d'enciams</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>
<p><b>Dilluns 17</b></p> <p>Lenties <b>ECO</b> amb daus de moniato</p> <p>Truita de julivert i ceba <b>ECO</b> amb enciam i olives</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Dimarts 18. Menú temàtic</b></p> <p>Cuscús magrebí amb cigrons, verdures <b>ECO</b> i espècies</p> <p>Estofat de pollastre de pagès a l'estil tajin</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Dimecres 19</b></p> <p>Amanida d'arròs <b>ECO</b> amb pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Daus de vedella ecològica a les fines herbes amb niu d'enciams</p> <p>logurt <b>ECO</b> a granel</p>	<p><b>Dijous 20. Dia de proteïna vegetal</b></p> <p>Crema de carbassó <b>ECO</b> amb crostonets de pa</p> <p>Mongetes seques <b>ECO</b> saltades amb all i julivert</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Divendres 21</b></p> <p>Amanida de llacets amb blat de moro, pastanaga i remolatxa</p> <p>Peix fresc segons mercat</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>
<p><b>Dilluns 24</b></p> <p>Brou de l'àvia amb meravella <b>ECO</b> brou d'au, vegetals <b>ECO</b> i meravella</p> <p>Lluç al forn amb salsa de tomàquet amb patates, ceba i tomàquet <b>ECO</b></p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Dimarts 25</b></p> <p>Cassoleta de patates estofades amb sofregit de tomàquet, carbassa i pastanaga <b>ECO</b></p> <p>Pit de gall dindi al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Dimecres 26</b></p> <p>Trinxat de verdures <b>ECO</b> de temporada amb patata amanit amb oli d'oliva</p> <p>Tofu amb salsa de pastanaga <b>ECO</b> amb niu d'enciams</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Dijous 27</b></p> <p>Cigrons <b>ECO</b> estofats amb verduretes</p> <p>Truita francesa de formatge amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita <b>ECO</b> de temporada</p>	<p><b>Divendres 28. La castanyada!</b></p> <p>Crema de moniato <b>ECO</b></p> <p>Pollastre de pagès rostit a la catalana amb prunes i orellanes</p> <p>Postre especial</p>
<p><b>Dilluns 31</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>				

