

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>9) Arròs ECO del Delta a la milanesa (amb pèsols i pernil).</p> <p>Croquetes de Bacallà.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>10) Verdures tricolor.</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida del Baix Llobregat 'OOVE'.</p> <p>Pa integral/pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>11) Macarrons ECO de 'La Perla del Segre' amb sofregit de tomàquet i verdures del Maresme.</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida del Baix Llobregat 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i iogurt de proximitat.</p>	<p>12) Crema de carbassa.</p> <p>Truita de patata amb amanida del Baix Llobregat 'OOVE'.</p> <p>Pa integral/pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>13) Cigrons ECO de Girona guisats a la catalana.</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida del Baix Llobregat 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>16) Llenties ECO de Girona guisades.</p> <p>Rabes amb amanida del Baix Llobregat 'OOVE'.</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>17) Arròs ECO del Delta blanc amb salsa de formatge.</p> <p>Botifarra al forn amb amanida del Baix Llobregat 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i iogurt.</p>	<p>18) Crema de verdures del Baix Llobregat i poma de Lleida.</p> <p>Peix fresc</p> <p>amanida del Baix Llobregat 'OOVE'.</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>19) Trinxat de la Cerdanya.</p> <p>Truita a la francesa amb amanida del Baix Llobregat 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>20) Sopa casolana amb pasta de 'La Perla del Segre'.</p> <p>Pollastre de corral al romaní amb patates a daus.</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>
<p>23) Mongetes tendres amb patates.</p> <p>Mandonguilles de vedella de proximitat amb amanida del Baix Llobregat 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>24) Cigrons ECO de Girona guisats.</p> <p>Truita de patata amb amanida del Baix Llobregat 'OOVE'.</p> <p>Pa integral/pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>25) Arròs ECO del Delta a la napolitana.</p> <p>Bacallà amb amanida del Baix Llobregat 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>26) Crema de pastanaga i carbassa.</p> <p>Rostit de pollastre de corral amb seba de Figueres, pastanaga i tomàquet.</p> <p>Pa integral/pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>27) Macarrons ECO de 'La Perla del Segre' amb sofregit de tomàquet i verdures del Maresme.</p> <p>Lluç al forn amb amanida del Baix Llobregat 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i iogurt.</p>
<p>30) Minestra de verdures del Maresme, saltat amb all i ametlla de Maçanet.</p> <p>Truita de formatge fos amb amanida del Baix Llobregat 'OOVE'.</p> <p>Pa integral/pa blanc i flam.</p>	<p>31) Cigrons ECO de Girona guisats a la catalana.</p> <p>Bacallà al forn amb verduretes</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>			
				<p>TOTS ELS PLATS S'ADAPTEN A LES NECESSITATS ESPECIALS DE CADA ALUMNE.</p>