



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>6</p> 	<p>7</p> <p><i>Festiu</i></p>	<p>8</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet i formatge</p> <p>Croquetes de pernil</p> <p>Enciam, tomàquet i olives amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Trinxat de bròquil</p> <p>Wok de pollastre amb verdures al teriyaki</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Cigrons a la catalana</p> <p>Peix fresc de la llotja</p> <p>Enciam i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>logurt natural</p>
<p>13</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Canelons de carn gratinats</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Pollastre rostit a la cassola</p> <p>Enciam i api amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Escudella</p> <p>Truita d'espinacs</p> <p>Enciam, tomàquet i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba</p> <p>Peix fresc de la llotja</p> <p>Enciam i olives amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>logurt natural</p>	<p>17</p> <p>Mongetes tendres amb patata</p> <p>Salsitxes a la planxa</p> <p>Enciam i blat de moro amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>20</p> <p>Arròs a la milanesa (pèsols, xampinyons i formatge)</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Enciam i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>logurt natural</p>	<p>21</p> <p>Minestra saltada (pèsols, patata daus, pastanaga i ceba) amb 'OOVE'</p> <p> Pizza amb bolonyesa vegana i formatge</p> <p>Enciam i olives amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Mongetes seques amb verdures</p> <p>Hamburguesa mixta a la planxa</p> <p>Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Fideus a la cassola</p> <p>Peix fresc de la llotja</p> <p>Enciam i blat de moro amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga i poma</p> <p>Guisat de gall d'indi amb sofregit de verdures i xampinyons</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27</p> <p>Bròquil amb patata i 'OOVE'</p> <p>Llom rostit amb salsa</p> <p>Enciam i blat de moro amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Espaguetis integrals a la carbonara</p> <p>Pollastre rostit a la farigola</p> <p>Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Peix fresc de la llotja</p> <p>Enciam i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>logurt natural</p>	<p>30</p> <p>Sopa de brou de pollastre</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i olives amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Cigrons amb patata</p> <p>Delícies de bacallà</p> <p>Enciam, tomàquet i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>



Aliment integral



Productes acreditats amb la certificació ecològica del CCPAE.



Peix fresc de llotja de la llotja catalana.



Cuina Climàtica, sostenible i respectuosa amb el medi ambient.



CUINA CATALANA

Cuina Catalana, amb receptes del 'Corpus del patrimoni culinari català'.

VISITA

el gust de créixer