

Menú General.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3	4	5	6	7
<p><i>Liure disposició</i></p>	<p>🍷 Arròs amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba</p> <p>Salsitxes a la planxa</p> <p>🍷 Carbassó arrebossat</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Macarrons a la siciliana (sofregit de tomàquet i olives)</p> <p>🍷 Truita d'espínacs</p> <p>Enciam amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>logurt natural</p>	<p>🍷 Mongeta tendra amb patata</p> <p>🍷 Pollastre rostit a la cassola</p> <p>Enciam, tomàquet i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Abadejo al forn</p> <p>Enciam i blat de moro amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>
10	11	12	13	14
<p>🍷 Sopa d'au amb pasta</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa</p> <p>Enciam i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>🍷 Cigrons estofats amb verdures</p> <p>🍷 Truita de carbassó</p> <p>Enciam i blat de moro amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de carbassa</p> <p>Pollastre rostit</p> <p>Enciam i olives amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>logurt natural</p>	<p>Bròquil amb patata</p> <p>🌱 Pizza amb bolonyesa de soja</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs 3 delícies</p> <p>🍷 Bacallà amb pisto</p> <p>Enciam i tomàquet amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>
17	18	19	20	21
<p>Minestra de verdures</p> <p>Pernillets de pollastre al forn</p> <p>Enciam i blat de moro amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Espirals amb verdures</p> <p>Llom a la planxa</p> <p>Enciam i tomàquet amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs a la napolitana</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>Mongetes seques amb verdures</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>🍷 Sopa d'au amb pasta</p> <p>Delícies de bacallà</p> <p>Patates xips</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>
24	25	26	27	28
<p>🍷 Fideuada</p> <p>🍷 Truita francesa amb formatge</p> <p>Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de verdures</p> <p>Pollastre rostit a la llimona</p> <p>Enciam i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>🍷 Trinxat de la Cerdanya</p> <p>Guisat de gall d'indi amb xampinyons</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>logurt natural</p>	<p>🍷 Arròs amb verdures</p> <p>🍷 Mandonguilles a la jardineria</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Filet de lluç amb all i julivert</p> <p>Enciam i olives amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc/integral</p> <p>Fruita de temporada</p>
31				
<p>Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet</p> <p>Pollastre a la farigola</p> <p>Enciam i olives 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