



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>1. Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba. 2. Truita francesa amb amanida d'enciam i olives tallades. P. Fruita.</p> <p><i>B. Torrades amb oli d'oliva i gall d'indi.</i></p>	<p>2</p> <p>1. Col i flor amb patates. 2. Tires de pollastre arrebossat. P. Fruita.</p> <p><i>B. Fruita i barretes.</i></p>	<p>3</p> <p>1. Puré de carbassó, ceba i patata. 2. Lluç amb porro i patates al forn. P. Fruita.</p> <p><i>B. Pa amb oli d'oliva i formatge semi manxec.</i></p>	<p>4</p> <p>1. Amanida de tomàquet amb blat de moro i olives tallades. 2. Lenties ecològiques estofades amb verdures. P. Gelatina.</p> <p><i>B. Fruita i bastonets de pa.</i></p>	<p>5</p> <p>Plat únic: Espaguetis amb verdures i carn picada de vedella P. Fruita.</p> <p><i>B. logurt i cereals.</i></p>
<p>8</p> <p>Plat únic: arròs "tres delícies" (arròs integral, truita francesa, daus de pernil dolç, blat de moro i pèsols). P. Fruita.</p> <p><i>B. Pa amb oli d'oliva i formatge tendre.</i></p>	<p>9</p> <p>1. Lenties ecològiques estofades amb verdures. 2. Salsitxes al forn. P. Fruita.</p> <p><i>B. Fruita i bastonets de pa.</i></p>	<p>10</p> <p>1. Mongeta tendra amb patata. 2. Lluç amb albergínia i ceba al forn. P. Gelat.</p> <p><i>B. Pa amb tomàquet i oli d'oliva i gall d'indi.</i></p>	<p>11</p> <p>1. Macarrons amb tomàquet gratinats amb formatge. 2. Hamburguesa de vedella a la planxa amb verdures. P. Gelatina.</p> <p><i>B. Fruita i coquetes.</i></p>	<p>12</p> <p>Plat únic: Fideuada amb verdures i daus de pollastre. P. Fruita.</p> <p><i>B. logurt i galetes d'avena.</i></p>
<p>15</p> <p>Plat únic: Amanida de pasta (espirals, daus de pollastre, daus de formatge tendre i trossets de tomàquet) P. Fruita.</p> <p><i>B. Pa amb oli d'oliva amb gall d'indi.</i></p>	<p>16</p> <p>1. Bròcoli amb patates. 2. Truita de patates amb amanida de d'enciam i cogombre. P. Fruita.</p> <p><i>B. Fruita i bastonets de pa.</i></p>	<p>17</p> <p>1. Crema de verdures. 2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet i ceba. P. Fruita.</p> <p><i>B. Torrades amb formatge semi manxec.</i></p>	<p>18</p> <p>1. Arròs ecològic amb oli d'oliva. 2. Salsitxes amb sofregit de ceba i tomàquet. P. logurt.</p> <p><i>B. Fruita i coquetes.</i></p>	<p>19</p> <p>1. Cigrons estofats amb verdures. 2. Lluç al forn amb pèsols P. Fruita.</p> <p><i>B. Gelatina i galetes integrals.</i></p>
<p>22</p> <p>1. Amanida de tomàquet i pastanaga ratllada. 2. Lenties ecològiques estofades amb verdures. P. Fruita.</p> <p><i>B. Pa amb oli d'oliva amb gall d'indi.</i></p>	<p>23</p> <p>1. Col i flor amb patates. 2. Truita d'espínacs amb amanida de cogombre i blat de moro. P. Fruita.</p> <p><i>B. Fruita i barretes.</i></p>	<p>24</p> <p>1. Espirals amb tomàquet i verdures. 2. Lluç amb pastanaga i ceba al forn. P. Fruita.</p> <p><i>B. Torrades amb formatge semi manxec.</i></p>	<p>25</p> <p>1. Crema de verdures. 2. Carn de vedella arrebossada. P. Gelatina.</p> <p><i>B. Fruita i bastonets de pa.</i></p>	<p>26</p> <p>Plat únic: Arròs a la paella amb verdures i daus de pollastre. P. Fruita.</p> <p><i>B. logurt i cereals.</i></p>
<p>29</p> <p>1. Mongeta tendra amb patata. 2. Pizzes casolanes de pernil. P. Fruita.</p> <p><i>B. Fruita i galetes integrals.</i></p>	<p>30</p> <p>Plat únic: Macarrons amb verdures i carn picada de vedella P. Gelat.</p> <p><i>B. Pa amb oli d'oliva i gall d'indi.</i></p>	<p>E S T I U</p>		

