



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES (1, 10, 11) </p> <p>2P BACALLÀ A L' ANDALUSA (arrebossat amb farina) (1, 4)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">2</p>	<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB QUINOA </p> <p>2P TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ (3)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB TARONJA I OLIVES NEGRES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">3</p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P DAUS DE LLOM ESTOFATS (1, 9, 12)</p> <p>GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">4</p>	<p>ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (salses de tomàquet casolana) AMB </p> <p>FORMATGE RATLLAT (1, 3, 7)</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) (12)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA</p> <p>PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA (6, 7)</p> <p style="text-align: right;">5</p>	<p>1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba)</p> <p>2P PIZZA CASOLANA DE PERNIL (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) (1, 6, 7, 9, 12)</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">6</p>
<p>1P AMANIDA DE PASTA (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14) </p> <p>2P TRUITA DE MOZZARELLA I TOMAQUETS (3, 7)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">9</p>	<p>1P CREMA DE CARBASSÓ (amb ceba, porro i patata)</p> <p>2P POLLASTRE ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) (1, 3)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">10</p>	<p>1P ARRÒS AMB SALS DE TOMÀQUET (sofregit casolà) </p> <p>2P PEIX FRESC DE MERCAT (4)</p> <p>GU BASTONETS DE PASTANAGA EN TEMPURA (1, 3, 7)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS </p> <p style="text-align: right;">11</p>	<p>1P MINISTRA DE VERDURES</p> <p>2P HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA (12)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, PASTANAGA I TOMÀQUET</p> <p>PO IOGURT A GRANEL (7) </p> <p style="text-align: right;">12</p>	<p>1P MONGETES SEQUES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls pebrots) </p> <p>2P PIT DE GALL DINDI A LA PLANXA AMB VINAGRETA DE LLIMONA (12)</p> <p>GU PASTANAGA BULLIDA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">13</p>
<p>1P CREMA DE PORROS, PATATA I PASTANAGA (7)</p> <p>MACARRONS A LA BOLONYESA </p> <p>2P VEGETAL (soja texturitzada) (1, 3, 6, 8, 9, 10, 11)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS </p> <p style="text-align: right;">16</p>	<p>1P ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) </p> <p>2P LLOM A LA PLANXA AMB SALS CHIMICHURRI (1, 10, 11, 12)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES</p> <p>PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA (6, 7)</p> <p style="text-align: right;">17</p>	<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba, alls i pebrots) </p> <p>2P OUS ESTRELLATS AMB PATATES I CRUIXENT DE PERNIL (3, 6, 7, 9, 12)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">18</p>	<p>1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN AMB POMA (1, 9, 10, 11, 12)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">19</p>	<p>1P MACARRONS AL PESTO ROSSO (1, 3, 5, 7, 8) </p> <p>2P RAP EN TEMPURA (1, 2, 3, 4, 7)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">20</p>
<p>1P ARRÒS AMB SALS DE TOMÀQUET (sofregit casolà) </p> <p>2P TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ (3)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">23</p>	<p>1P FARFALLE TRICOLOR AMB VERDURES GRATINADES (1, 3, 7) </p> <p>2P ESTOFAT DE GALL DINDI (12)</p> <p>GU PÈSOLS SALTEJATS (7)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">24</p>	<p>1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata)</p> <p>2P SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>GU SAMFAINA CASOLANA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">25</p>	<p>1P CIGRONS, PATATES I PASTANAGUES AMANIT AMB OLI D'OLIVA VERGE </p> <p>2P PEIX FRESC DE MERCAT (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET </p> <p>PO IOGURT A GRANEL (7) </p> <p style="text-align: right;">26</p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">27</p>
<p>1P FIDEUÀ DE VERDURES AMB ALL-I-OLI (opcional) (1, 3, 9, 10, 11, 12) </p> <p>2P LLUÇ AMB SALS VERDA (api, porros, all i julivert) (1, 4, 9)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">30</p>	<p>1P AMANIDA DE LLENTIES (tonyina, olive negres, pastanaga i tomàquet) (4) </p> <p>2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) (12)</p> <p>GU PATATES FREGIDES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">31</p>			