



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB QUINOA</p> <p>2P ROTLLET DE PRIMAVERA (1)</p> <p>GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB QUINOA</p> <p>2P ROTLLET DE PRIMAVERA (1)</p> <p>GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P PEIX FRESC DE MERCAT (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">2</p>	<p>1P MACARRONS AL PESTO ROSSO (1, 5, 7, 8)</p> <p>2P TRUITA A LA FRANCESA (3)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB PERA I FORMATGE (7)</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">3</p>	<p>1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) (7)</p> <p>2P ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES (1, 2, 10, 11, 12, 14)</p> <p>GU PÈSOLS SALTEJATS (7)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">4</p>
<p>1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba)</p> <p>2P FRICANDÓ DE VEDELLA (12)</p> <p>GU CUSCÚS (1, 6)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">7</p>	<p>1P FUSSILS AMB SALSALFREDO (formatge parmesà i mantega) (1, 3, 7)</p> <p>2P POLLASTRE EN ESCABETX DE TARONJA (1, 10, 11, 12)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">8</p>	<p>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet)</p> <p>1P</p> <p>2P TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ (3)</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">9</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (mongeta verda, xampinyons, pastanagues i pèsols) (1, 10, 11)</p> <p>1P</p> <p>2P PEIX FRESC DE MERCAT (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM, ESPINACS I PANSES (5, 8)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">10</p>	<p>1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES</p> <p>2P ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL (soja texturitzada) (1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">11</p>
<p>1P ARRÒS AMB SALSALFREDO (sofregit casolà)</p> <p>2P TRUITA DE FORMATGE (3, 7)</p> <p>GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">14</p>	<p>1P BROU CASOLÀ D' AUS I VERDURES AMB PISTONS (1, 9)</p> <p>2P LLUÇ A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">15</p>	<p>1P CREMA DE PORROS, PATATA I PASTANAGA (7)</p> <p>2P LASANYA VEGETAL AMB BEIXAMEL GRATINADA (1, 2, 3, 4, 6, 13)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">16</p>	<p>LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba, alls i pebrots)</p> <p>1P</p> <p>2P PEIX FRESC DE MERCAT (4)</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;">17</p>	<p>1P AMANIDA RUSSA amb maionesa opcional (3, 4, 6)</p> <p>2P BASTONETS DE POLLASTRE ARREBOSSATS (1, 3)</p> <p>GU PATATES XIPS</p> <p>PO NATILLES (3, 7)</p> <p style="text-align: right;">18</p> <p style="text-align: center;">JORNADA DE LA PRIMAVERA</p>
<p>1P FIDEUÀ DE VERDURES AMB ALL-I-OLI (opcional) (1, 3, 9, 10, 11, 12)</p> <p>2P LLOM A LA PLANXA AMB SALSALFREDO CHIMICHURRI (1, 10, 11, 12)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB TARONJA I OLIVES NEGRES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">21</p>	<p>1P MONGETES SEQUES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls i pebrots)</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) (12)</p> <p>GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA (5, 8)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">22</p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P PEIX FRESC DE MERCAT (4)</p> <p>GU TIRES DE PEBROT VERMELL</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">23</p>	<p>1P ARRÒS FREGIT TRES DELÍCIES (pèsols, blat de moro i pastanaga)</p> <p>2P TRUITA DE PATATES AMB ALLS TENDRES (3)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">24</p>	<p>1P CREMA DE CARBASSA (patata, ceba i porro)</p> <p>2P PIZZA CASOLANA DE VERDURES (salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, ceba, carbassó, xampinyons i olives) (1, 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;">25</p>
<p>LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba, alls i pebrots)</p> <p>1P</p> <p>2P BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) (4)</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;">28</p>	<p>1P BLEDES AMB PATATES</p> <p>2P CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB SALSALFREDO DE LLIMONA (1, 12)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">29</p>	<p>1P AMANIDA COMPLETA (amb tonyina i formatge fresc) (3, 4, 7)</p> <p>ARRÒS DE MUNTANYA AMB CARN I BOLETS (carn magra, salsitxes i xampinyons) (12)</p> <p>2P</p> <p>GU IOGURT (7)</p> <p>PO</p> <p style="text-align: right;">30</p>	<p>1P BROU CASOLÀ AMB GALETS (1, 9)</p> <p>2P PEIX FRESC DE MERCAT (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">31</p>	
<p>PO Sistema de FRUITA DEL TEMPS ISO 9001:2015 TÜVRheinland</p> <p style="text-align: right;">28</p>	<p>AL-LÈRGENS:</p> <p>Gluten (1)</p> <p>Crustacis (2)</p> <p>Ous (3)</p> <p>Peix (4)</p> <p>Cacahuets (5)</p> <p>Soja (6)</p> <p>Llet (7)</p> <p>Fruits Secs (8)</p> <p>Api (9)</p> <p>Mostassa (10)</p> <p>Llavors de sesam (11)</p> <p>Sulfits (12)</p> <p>Tramussos (13)</p> <p>Mol·luscs (14)</p> <p style="text-align: right;">29</p>	<p>Soja (6)</p> <p>Llet (7)</p> <p>Fruits Secs (8)</p> <p>Api (9)</p> <p style="text-align: right;">30</p>	<p>Mostassa (10)</p> <p>Llavors de sesam (11)</p> <p>Sulfits (12)</p> <p>Tramussos (13)</p> <p>Mol·luscs (14)</p> <p style="text-align: right;">31</p>	