












## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

		1P CREMA DE LLEGUMS I HORTALISSES ( 9 ) PIZZA CASOLANA DE VERDURES (salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, ceba, carbassó, xampinyons i olives) ( 1, 7 ) GU ALBERGÍNIES A LA PLANXA AMB MEL ( 1 ) PO FRUITA DEL TEMPS 	1P AMANIDA MAS MARIA ( tomàquet, cogombre, blat de moro, olives negres i tofu ) ( 1, 6, 12 ) 2P CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES PO FRUITA DEL TEMPS 	1P ARRÓS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P PEIX FRESC DE MERCAT ( 4 ) GU AMANIDA D'ENCIAM, ESPINACS I PANSES ( 5, 8 ) PO IOGURT ( 7 ) 
1P MACARRONS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES (tomàquet, pastanaga i ceba) ( 1 ) 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES 2P ESTOFAT DE GALL DINDI ( 12 ) GU PÈSOLS SALTEJATS PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES D'HIVERN 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I CEBA PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 2P OUS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) ( 3 ) GU CUSCÚS ( 1 ) PO IOGURT ( 7 )	1P CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS (sofregit de ceba, all, pebrots) 2P PEIX FRESC DE MERCAT ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB PERA I FORMATGE ( 7 ) PO FRUITA DEL TEMPS 
1P CREMA DE PORROS I XIRIVIA ( 7 ) CANELONS D'ESPINACS GRATINATS AMB FORMATGE ( 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS PO FRUITA DEL TEMPS 	1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL (soja ECO texturitzada) ( 1, 6, 7, 8, 11 ) PO FRUITA DEL TEMPS 	1P LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES 2P PEIX FRESC DE MERCAT ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS 	1P ARRÓS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA DE BUTIFARRA D'OU ( 1, 3, 7 ) GU AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D' AUS I VERDURES AMB FIDEUS I CIGRONS ( 1, 9 ) 2P POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE LLIMONA ( 1, 12 ) GU AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO POSTRE DE CARNESTOLTES ( 7 ) 
<b>FESTA</b>	1P ARRÓS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES 2P CROQUETES D'ESPINACS ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 14 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS 	AMANIDA MAS MARIA ( tomàquet, cogombre, blat de moro, olives negres i tofu ) ( 1, 6, 12 ) 2P ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES ( 2, 12, 14 ) GU PÈSOLS SALTEJATS PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 12 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB RAVENETS I PASTANAGA PO IOGURT ( 7 )	1P MACARRONS GRATINATS AMB FORMATGE ( 1, 3, 7 ) 2P PEIX FRESC DE MERCAT ( 4 ) GU ALBERGÍNIES A LA PLANXA AMB MEL ( 1 ) PO FRUITA DEL TEMPS 
1P ARRÓS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, OLIVES VERDES I REMOLATXA PO FRUITA DEL TEMPS 	1P SOPA DE PEIX AMB PISTONS ( 1, 4, 9 ) 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE SOJA, MEL I SÈSAM ( 1, 6, 11 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO IOGURT ( 7 )			