


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1P AMANIDA DE MONGETES BLANQUES 2P FIDEUÀ DE VERDURES AMB ALL-I-OLI (opcional) (1, 3, 9) GU PO FRUITA DEL TEMPS 1	1P CREMA DE CARBASSA I MILL (1, 6, 7, 8, 11) LASSANYA CASOLANA DE LLENTIES (gratinada amb beixamel) (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11) 2P PO FRUITA DEL TEMPS 2	1P VERDURA DEL TEMPS CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB RAVENETS I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS 3	1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P HAMBURGUESES VEGETALS A LA PLANXA (1, 6) GU AMANIDA DE SOJA (pastanaga, brots de soja i blat de moro) AMB VINAGRETA D'ORENGA (6, 12) PO IOGURT (7) 4
1P FUSSILIS AL PESTO D'ESPINACS (1, 3, 5, 7, 8) 2P TRUITA DE PATATES (3) GU TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES PO FRUITA DEL TEMPS 7	1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES 2P CROQUETES D'ESPINACS (1, 2, 3, 4, 6, 7, 14) GU CUSCÚS SALTEJAT (1) PO FRUITA DEL TEMPS 8	1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES 2P TOFU AL FORN (1, 6) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, POMA I PASTANAGA PO IOGURT (7) 9	1P CREMA DE LLEGUMS (9) 2P PIZZA CASOLANA DE VERDURES (salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, ceba, carbassó, xampinyons i olives) (1, 7) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, POMA I CEBA TENDRA PO FRUITA DEL TEMPS 10	1P VERDURA DEL TEMPS FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls i pebrots) 2P GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS 11
1P CREMA DE CARBASSÓ (amb ceba, porro i patata) ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL (soja texturitzada) (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14) 2P PO FRUITA DEL TEMPS 14	1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P REMENAT D'OU AMB BOLETS (3) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT PO IOGURT (7) 15	1P BROU CASOLÀ DE VERDURES AMB PISTONS (1, 9) 2P HAMBURGUESES VEGETALS A LA PLANXA (1, 6) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS 16	1P CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS 2P OUS GRATINATS AMB SALSA DE TOMÀQUET (1, 3, 7) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I CEBA (9) PO FRUITA DEL TEMPS 17	1P AMANIDA MAS MARIA (tomàquet, cogombre, blat de moro, olives negres i tofu) (1, 6, 12) 2P ESTOFAT DE PÈSOLS AMB PATATES () GU VERDURA AL VAPOR PO FRUITA DEL TEMPS 18
1P MINESTRA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i mongeta verda) 2P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES PO FRUITA DEL TEMPS 21	1P FUSSILIS AMB CREMA DE XAMPINYONS (1, 7) 2P TRUITA DE FORMATGE CASOLANA (3, 7) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I CEBA (9) PO FRUITA DEL TEMPS 22	1P CREMA DE PASTANAGA I MONGETA BLANCA 2P MANDONGUILLES DE CIGRÓ AMB SALSA DE TOMÀQUET (1, 6) GU DAUS DE PATATES SALTEJADES PO FRUITA DEL TEMPS 23	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TOFU AL FORN (1, 6) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, BLAT DE MORO I REMOLATXA PO IOGURT (7) 24	1P CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL-LITZADA (1, 5, 8, 9) 2P HUMMUS CASOLÀ AMB "DIPS" DE PASTANAGA (11) GU AMANIDA VARIADA PO FRUITA DEL TEMPS 25
1P COL-I-FLOR GRATINADA AMB BEIXAMEL I FORMATGE (1, 3, 6, 7) 2P TRUITA A LA FRANCESA (3) GU PÈSOLS SALTEJATS PO FRUITA DEL TEMPS 28	1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda, xampinyons, pastanagues i pèsols) 2P CROQUETES D'ESPINACS (1, 2, 3, 4, 6, 7, 14) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I BLAT DE MORO PO IOGURT (7) 29	1P CREMA DE MONIATO I FONOLL 2P TOFU AL FORN AMB CASTANYES (1, 6) GU AMANIDA DE BROTS VERDS AMB TOMÀQUETS CHERRYS I BLAT DE MORO PO TARONJA AMB CANYELLA 30		




DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>1P FIDEUÀ DE VERDURES AMB ALL-I-OLI (opcional) (1, 3, 9)</p> <p>2P LLUÇ A L'ALLET (4) AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET</p> <p>GU</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>1P CREMA DE CARBASSA I MILL (1, 6, 7, 8, 11) LASSANYA CASOLANA DE LLENTIES (gratinada amb beixamel) (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11)</p> <p>2P</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">2</p>	<p>1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet)</p> <p>2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB RAVENETS I PASTANAGA</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 HAMBURGUESES VEGETALS A LA PLANXA (1, 6) AMANIDA DE SOJA (pastanaga, brots de soja i blat de moro) AMB VINAGRETA D'ORENGA (6, 12)</p> <p>GU</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">4</p>	
<p>1P FUSSILS AL PESTO D'ESPINACS (1, 3, 5, 7, 8)</p> <p>2P TRUITA DE PATATES (3)</p> <p>GU TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">7</p>	<p>1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES</p> <p>2P RAP GUISAT (2, 4, 14)</p> <p>GU CUSCÚS SALTEJAT (1)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">8</p>	<p>1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES</p> <p>2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, POMA I PASTANAGA</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">9</p>	<p>1P CREMA DE LLEGUMS (9)</p> <p>2P PIZZA CASOLANA DE VERDURES (salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, ceba, carbassó, xampinyons i olives) (1, 7)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, POMA I CEBA TENDRA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">10</p>	<p>1P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls i pebrots)</p> <p>2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT (4)</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;">11</p>
<p>1P CREMA DE CARBASSÓ (amb ceba, porro i patata)</p> <p>2P ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL (soja texturitzada) (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">14</p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P REMENAT D'OU AMB BOLETS (3)</p> <p>GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">15</p>	<p>1P BROU CASOLÀ DE VERDURES AMB PISTONS (1, 9)</p> <p>2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT (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;">16</p>	<p>1P CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS</p> <p>2P OUS GRATINATS AMB SALS DE TOMÀQUET (1, 3, 7)</p> <p>GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I CEBA (9)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">17</p>	<p>1P AMANIDA MAS MARIA (tomàquet, cogombre, blat de moro, olives negres i tofu) (1, 6, 12)</p> <p>2P ESTOFAT DE CANANA AMB PATATES (2, 4, 14)</p> <p>GU PÈSOLS SALTEJATS</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">18</p>
<p>1P MINESTRA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i mongeta verda)</p> <p>2P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">21</p>	<p>1P FUSSILS AMB CREMA DE XAMPINYONS (1, 7)</p> <p>2P TRUITA DE FORMATGE CASOLANA (3, 7)</p> <p>GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I CEBA (9)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">22</p>	<p>1P CREMA DE PASTANAGA I MONGETA BLANCA</p> <p>2P MANDONGUILLES DE CIGRÓ AMB SALS DE TOMÀQUET (1, 6)</p> <p>GU DAUS DE PATATES SALTEJADES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">23</p>	<p>1P ARRÒS AMB SALS DE TOMÀQUET (sofregit casolà)</p> <p>2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, BLAT DE MORO I REMOLATXA</p> <p>PO IOGURT (7)</p>  <p style="text-align: right;">24</p>	<p>1P CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL-LITZADA (1, 5, 8, 9)</p> <p>2P GALL SANT PERE AL FORN AMB CARBASSA (4)</p> <p>GU HUMMUS CASOLÀ AMB "DIPS" DE PASTANAGA (11)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">25</p>
<p>1P COL-I-FLOR GRATINADA AMB BEIXAMEL I FORMATGE (1, 3, 6, 7)</p> <p>2P RAP A LA MARINERA (fumet casolà) (1, 2, 4, 9)</p> <p>GU PÈSOLS SALTEJATS</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">28</p>	<p>1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda, xampinyons, pastanagues i pèsols)</p> <p>2P CROQUETES D'ESPINACS (1, 2, 3, 4, 6, 7, 14)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I BLAT DE MORO</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">29</p>	<p>1P CREMA DE MONIATO I FONOLL</p> <p>2P LLUÇ AL FORN A (4)</p> <p>GU AMANIDA DE BROTS VERDS AMB TOMÀQUETS CHERRYS I BLAT DE MORO</p> <p>PO TARONJA AMB CANYELLA</p> <p style="text-align: right;">30</p>	<p style="font-size: 2em; color: red; font-weight: bold;">Festiu</p> <p style="text-align: right;">31</p>	



Gluten (1)



Crustacis (2)



Ous (3)



Peix (4)



Cacauet (5)



Soja (6)



Llet (7)



Fruits secs (8)



Api (9)



Mostassa (10)



Sèsam (11)



Sulfits (12)



Tramusos (13)



Mol·luscs (14)

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>1P FIDEUÀ DE VERDURES sense ou (1, 9)</p> <p>2P POLLASTRE A L'ALLET AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET</p> <p>GU</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>1P CREMA DE CARBASSA I MILL (1, 6, 7, 8, 11)</p> <p>2P LLENTIES GUISADES AMB VERDURETES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">2</p>	<p>1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet)</p> <p>2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB RAVENETS I PASTANAGA</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 HAMBURGUESES DE POLLASTRE A LA PLANXA (12)</p> <p>GU AMANIDA DE SOJA (pastanaga, brots de soja i blat de moro) AMB VINAGRETA D'ORENGA (6, 12)</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">4</p>	
<p>1P FUSSILIS AL PESTO D'ESPINACS sense ou (1, 5, 7, 8)</p> <p>2P PEIX BLANC AL FORN (4)</p> <p>GU TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">7</p>	<p>1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES</p> <p>2P FRICANDÓ DE VEDELLA</p> <p>GU CUSCÚS SALTEJAT (1)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">8</p>	<p>1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES</p> <p>2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, POMA I PASTANAGA</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">9</p>	<p>1P CREMA DE LLEGUMS (9)</p> <p>2P PIZZA CASOLANA DE VERDURES (salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, ceba, carbassó, xampinyons i olives) (1, 7)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, POMA I CEBA TENDRA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">10</p>	<p>1P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls i pebrots)</p> <p>2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT (4)</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;">11</p>
<p>1P CREMA DE CARBASSÓ (amb ceba, porro i patata)</p> <p>ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL (soja texturitzada) (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">14</p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P ESTOFAT DE GALL DINDI</p> <p>GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">15</p>	<p>1P BROU CASOLÀ DE VERDURES AMB PISTONS (1, 9)</p> <p>2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT (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;">16</p>	<p>1P VERDURA DEL TEMPS</p> <p>2P CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS</p> <p>GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I CEBA (9)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">17</p>	<p>1P AMANIDA MAS MARIA (tomàquet, cogombre, blat de moro, olives negres i tofu) (1, 6, 12)</p> <p>2P ESTOFAT DE CANANA AMB PATATES (2, 4, 14)</p> <p>GU PÈSOLS SALTEJATS</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">18</p>
<p>1P MINESTRA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i mongeta verda)</p> <p>2P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">21</p>	<p>1P FUSSILIS AMB CREMA DE XAMPINYONS (1, 7)</p> <p>2P GALL DINDI A LA PLANXA</p> <p>GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I CEBA (9)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">22</p>	<p>1P CREMA DE PASTANAGA I MONGETA BLANCA</p> <p>2P MANDONGUILLES MIXTES (porc i vedella) AMB SALSA DE TOMÀQUET (6, 12)</p> <p>GU DAUS DE PATATES SALTEJADES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">23</p>	<p>1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà)</p> <p>2P PEIX DE LLOTGES DE PROXIMITAT (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, BLAT DE MORO I REMOLATXA</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">24</p>	<p>1P CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL-LITZADA (1, 5, 8, 9)</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN AMB CARBASSA</p> <p>GU HUMMUS CASOLÀ AMB "DIPS" DE PASTANAGA (11)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">25</p>
<p>1P COL-I-FLOR AMB PATATA</p> <p>2P RAP A LA MARINERA (fumet casolà) (1, 2, 4, 9)</p> <p>GU PÈSOLS SALTEJATS</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p> <p style="text-align: right;">28</p>	<p>1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda, xampinyons, pastanagues i pèsols)</p> <p>2P LLUÇ A L'ANDALUSA (amb farina) (1, 4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I BLAT DE MORO</p> <p>PO IOGURT (7)</p> <p style="text-align: right;">29</p>	<p>1P CREMA DE MONIATO I FONOLL</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN AMB CASTANYES</p> <p>GU AMANIDA DE BROTS VERDS AMB TOMÀQUETS CHERRYS I BLAT DE MORO</p> <p>PO TARONJA AMB CANYELLA</p> <p style="text-align: right;">30</p>	<p style="font-size: 2em; color: #e91e63; font-family: cursive;">Festiu</p> <p style="text-align: right;">31</p>	



Gluten
(1)



Crustacis
(2)



Ous
(3)



Peix
(4)



Cacauet
(5)



Soja
(6)



Llet
(7)



Fruits secs
(8)



Api
(9)



Mostassa
(10)



Sèsam
(11)



Sulfits
(12)



Tramusos
(13)



Mol-luscs
(14)