

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

1

CREMA DE CARBASSÓ  
LLENTIES AMB VERDURES I QUINOA  
PLÀTAN

2

ARRÒS AMB BOLETS  
TRUITA DE FORMATGE  
MONGETES BLANQUES SALTEJADES  
NESPRA

3

VERDURA TRES COLORS (MONGETA,  
PASTANAGA I PATATA)  
FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT  
ENCIAM I OLIVES  
I OGURT NATURAL DE PROXIMITAT

4

MACARRONS A LA BOLONYESA  
CONILL AMB ALLADA  
AMANIDA VERDA  
MELÓ

5

COLIFLOR AMB BEIXAMEL  
ABADEJO AL FORN  
TOMÀQUET PROVENÇAL  
PERA

8

ARRÒS (ECOLÒGIC) AMB VERDURES  
PORC AGREDOLÇ A L'ESTIL XINÈS  
AMANIDA VERDA  
PRUNES

9

CREMA DE TOMÀQUET  
FIDEUS A LA CASSOLA  
PRÉSSEC

10

CIGRONS AMB ARRÒS  
TONYINA AMB CEBA  
SÍNDRIA

11

SALTEJAT DE PATATES  
FILET DE POLLASTRE ARREBOSSAT  
ALBERGÍNIA AL FORN  
ALBERCOCS

12

FESTIU

15

ARRÒS (ECOLÒGIC) AMB TOMÀQUET  
NATURAL  
REMENAT DE XAMPINYONS  
PRÉSSEC

16

LLENTIES (ECOLÒGIC) AMB MILL  
BROQUETA DE POLLASTRE  
ENCIAM I COGOMBRE  
MELÓ

17

BLEDES AMB PATATES AL VAPOR  
TIRÉS DE CALAMAR A L'ANDALUSA  
AMANIDA VERDA  
I OGURT NATURAL DE PROXIMITAT

18

CREMA DE PORROS NATURAL  
CIGRONS A LA BOLONYESA  
SÍNDRIA

19

FIDEUÀ AMB VERDURES  
SALSITXES VEGETALS AL FORN  
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA  
POMA

22

BRÒQUIL GRATINAT AMB FORMATGE  
EDAM  
TRUITA DE PATATES  
ENCIAM I OLIVES  
ALBERCOCS

23

ESPAGUETIS AMB PESTO  
ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB UN PUNT  
DE CURRI  
PRUNES

24

AMANIDA DE FRUITS SECS  
ARRÒS AMB BOLETS  
NECTARINA

25

PASTÍS DE PATATA GRATINAT  
SALMÓ AL FORN  
AMANIDA DE TOMÀQUET  
PLÀTAN

26

MONGETES BLANQUES AMB ALL,  
JULIVERT I BACÓ  
PATATES GUISADES AMB XAI  
FLAM DE VAINILLA COOPERATIVA  
D'OLOT

29

LÀMINES D'ALBERGÍNIA, FORMATGE I  
PATATES AMB CEBA AL FORN  
LLOM DE BACALLÀ A LA CATALANA  
(AMB FARINA DE BLAT DE MORO)  
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA  
MELÓ

30

ARRÒS (ECOLÒGIC) AMB TOMÀQUET  
NATURAL  
OUS AL PLAT  
ENCIAM I BLAT DE MORO  
PRÉSSEC

31

**DIA DE LA CASTANYADA**  
CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB  
SÈSAM  
FILET DE POLLASTRE ARREBOSSAT  
PATATES FREGIDES  
POSTRES DE CASTANYADA



Els nostres menús inclouen tots els dies PA i la beguda serà AIGUA  
MENÚ AMB PROTEÏNA VEGETAL, SENSE CARN NI PEIX