

### Dilluns

### Dimarts

### Dimecres

### Dijous

### Divendres

**2** Cal. 505 H.C. 61 Lip. 17 P. 11

LLENTIES GUISADES  
CUIXA DE POLLASTRE AL FORN  
• TOMÀQUET AL FORN  
FRUITA DEL TEMPS  
PA

**3** Cal. 548 H.C. 60 Lip. 22 P. 16

COLIFLOR AMB PATATA  
TRUITA DE FORMATGE  
• ENCIAM I BLAT DE MORO  
FRUITA DEL TEMPS  
PA

**4** Cal. 564 H.C. 80 Lip. 9 P. 45

SOPA D'AU AMB MERAVELLA  
ESTOFAT DE GALL DINDI A LA JARDINERA  
FRUITA DEL TEMPS  
PA

**9** Cal. 683 H.C. 96 Lip. 27 P. 19

FIDEUS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES  
HAMBURGUESA COLIFLOR I FORMATGE  
• ENCIAM I PASTANAGA  
FRUITA DEL TEMPS  
PA

**10** Cal. 724 H.C. 77 Lip. 29 P. 32

CIGRONS AMB CARBASSA  
LLUÇ A LA MARINERA  
• FRUITA DEL TEMPS  
PA

**11** Cal. 381 H.C. 42 Lip. 13 P. 27

BAJOQUES AMB PATATA  
CUIXA DE POLLASTRE AL FORN  
• ENCIAM I TOMÀQUET  
IOGURT NATURAL  
PA

**12** Cal. 601 H.C. 88 Lip. 18 P. 23

SOPA D'AU AMB FIDEUS  
TRUITA DE CARBASSÓ  
• ENCIAM Y SOJA GERMINADA  
FRUITA DEL TEMPS  
PA

**13** Cal. 573 H.C. 74 Lip. 24 P. 19

ARROS AMB HORTALISSES  
LLUÇ AL FORN AMB TOMÀQUET  
FRUITA DEL TEMPS  
PA

**16** Cal. 543 H.C. 60 Lip. 28 P. 14

CREMA DE CARBASSA  
CROQUETES DE BACALLA  
• ENCIAM I BLAT DE MORO  
IOGURT NATURAL  
PA

**17** Cal. 526 H.C. 98 Lip. 12 P. 12

BAJOQUES AMB PATATA  
ARROS AMB HORTALISSES  
FRUITA DEL TEMPS  
PA

**18** Cal. 879 H.C. 87 Lip. 42 P. 43

FESOLS AMB VERDURES  
MANDONGUILLES DE VEDELLA A LA JARDINERA  
FRUITA DEL TEMPS  
PA

**19** Cal. 792 H.C. 84 Lip. 35 P. 39

ESPAGUETIS AMB OLIVES NEGRES, ALFÀBREGA I TOMÀQUET  
LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT  
• PÈSOLS SALTATS  
FRUITA DEL TEMPS  
PA

**20** Cal. 446 H.C. 75 Lip. 6 P. 25

SOPA DE BROU AMB GALETS  
POLLASTRE A LA CATALANA  
FRUITA DEL TEMPS  
PA

**23** Cal. 503 H.C. 82 Lip. 12 P. 22

BRÒQUIL AMB PATATES  
LLENTIES AMB PORRO I CARBASSA  
FRUITA DEL TEMPS  
PA

**30** Cal. 709 H.C. 96 Lip. 29 P. 21

ESPAGUETIS AMB SALS DE XAMPINYONS  
HAMBURGUESA COLIFLOR I FORMATGE  
• ENCIAM I OLIVES  
FRUITA DEL TEMPS  
PA