

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>2 Cal. 505 H.C. 61 Lip. 17 P. 31</p> <p>LLENTIES GUISADES CUIXA DE POLLASTRE AL FORN • TOMÀQUET AL FORN FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>3 Cal. 428 H.C. 60 Lip. 15 P. 15</p> <p>COLIFLOR AMB PATATA TRUITA DE PERNIL DOLÇ • ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>4 Cal. 564 H.C. 80 Lip. 9 P. 45</p> <p>SOPA D'AU AMB MERAPELLA ESTOFAT DE GALL DINDI A LA JARDINERA FRUITA DEL TEMPS PA</p>		
<p>9 Cal. 683 H.C. 96 Lip. 27 P. 19</p> <p>FIDEUS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES HAMBURGUESA COLIFLOR I FORMATGE • ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>10 Cal. 724 H.C. 77 Lip. 29 P. 32</p> <p>CIGRONS AMB CARBASSA LLUÇ A LA MARINERA • FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>11 Cal. 381 H.C. 42 Lip. 13 P. 27</p> <p>BAJOQUES AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN • ENCIAM I TOMÀQUET IOGURT NATURAL PA</p>	<p>12 Cal. 601 H.C. 88 Lip. 18 P. 23</p> <p>SOPA D'AU AMB FIDEUS TRUITA DE CARBASSÓ • ENCIAM Y SOJA GERMINADA FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>13 Cal. 795 H.C. 84 Lip. 45 P. 18</p> <p>ARROS AMB HORTALISSES LLONGANISSA • SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS PA</p>
<p>16 Cal. 612 H.C. 78 Lip. 28 P. 16</p> <p>CREMA DE CARBASSA CROQUETES DE CARN D'OLLA • ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT NATURAL PA</p>	<p>17 Cal. 526 H.C. 98 Lip. 12 P. 12</p> <p>BAJOQUES AMB PATATA ARROS AMB HORTALISSES FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>18 Cal. 879 H.C. 87 Lip. 42 P. 43</p> <p>FESOLS AMB VERDURES MANDONGUILLES DE VEDELLA A LA JARDINERA FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>19 Cal. 792 H.C. 84 Lip. 35 P. 39</p> <p>ESPAGUETIS AMB OLIVES NEGRES, ALFÀBREGA I TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT • PÈSOLS SALTATS FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>20 Cal. 446 H.C. 75 Lip. 6 P. 25</p> <p>SOPA DE BROU AMB GALETS POLLASTRE A LA CATALANA FRUITA DEL TEMPS PA</p>
<p>23 Cal. 503 H.C. 82 Lip. 12 P. 22</p> <p>BRÒQUIL AMB PATATES LLENTIES AMB PORRO I CARBASSA FRUITA DEL TEMPS PA</p>				
<p>30 Cal. 709 H.C. 96 Lip. 29 P. 21</p> <p>ESPAGUETIS AMB SALSA DE XAMPINYONS HAMBURGUESA COLIFLOR I FORMATGE • ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PA</p>				