

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>13 Cal. 582 H.C. 61 Lip. 22 P. 39</p> <p>LLENTIES GUISADES LLOM ROSTIT • SALSÀ DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>7 Cal. 525 H.C. 87 Lip. 13 P. 19</p> <p>CREMA DE CARBASSA FESOLS AMB AMB PEBROT I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>8 Cal. 804 H.C. 102 Lip. 40 P. 16</p> <p>MACARRONS AMB TOMÀQUET CROQUETES DE CARN D'OLLA • ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>2 Cal. 689 H.C. 77 Lip. 32 P. 23</p> <p>LLENTIES AMB PORRO I CARBASSA TRUITA DE PATATA AMB CEBA • PEBROT VERD IOGURT NATURAL PA</p>	<p>3 Cal. 515 H.C. 79 Lip. 15 P. 21</p> <p>ARRÓS AMB TOMÀQUET LLUÇ AMB SALSÀ VERDA FRUITA DEL TEMPS PA</p>
<p>14 Cal. 723 H.C. 87 Lip. 30 P. 32</p> <p>ARRÓS AMB XAMPINYONS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT • AMB PATATA PANADERA FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>9 Cal. 338 H.C. 57 Lip. 6 P. 23</p> <p>BAJOQUES AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB BOLETS FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>15 Cal. 519 H.C. 75 Lip. 14 P. 26</p> <p>ESCUDELLA BARREJADA POLLASTRE A LA LLIMONA • CEBA I PEBROT VERD FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>16 Cal. 713 H.C. 57 Lip. 37 P. 25</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA TRUITA DE FORMATGE • ENCIAM Y SOJA GERMINADA IOGURT NATURAL PA</p>	<p>10 Cal. 585 H.C. 88 Lip. 29 P. 16</p> <p>ARRÓS AMB HORTALISSES TRUITA DE PERNIL DOLÇ • ENCIAM I PASTANAGA IOGURT NATURAL PA</p>
<p>17 Cal. 582 H.C. 61 Lip. 22 P. 39</p> <p>LLENTIES GUISADES LLOM ROSTIT • SALSÀ DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>20 Cal. 1671 H.C. 102 Lip. 71 P. 160</p> <p>SOPA I CARN D'OLLA FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>21 Cal. 588 H.C. 82 Lip. 23 P. 16</p> <p>ARRÓS AMB TOMÀQUET TRUITA DE CARBASSO • ENCIAM I PASTANAGA IOGURT NATURAL PA</p>	<p>17 Cal. 598 H.C. 101 Lip. 13 P. 23</p> <p>PURE DE VERDURES ESPIRALS BOLONYESA VEGETAL FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>24 Cal. 474 H.C. 69 Lip. 10 P. 31</p> <p>CREMA DE MONGETES SEQUES VERMELLES POLLASTRE A LA FARIGOLA • TOMÀQUET AL FORN FRUITA DEL TEMPS PA</p>
<p>20 Cal. 360 H.C. 59 Lip. 7 P. 17</p> <p>COLIFLOR AMB PATATA ESTOFAT DE POLLASTRE AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>28 Cal. 703 H.C. 83 Lip. 36 P. 17</p> <p>MACARRONS AMB ALBERGÍNIA TRUITA FRANCESA • PEBROT VERD FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>22 Cal. 685 H.C. 62 Lip. 30 P. 44</p> <p>CIGRONS AMB COL I CARBASSA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT • ENCIAM I PASTANAGA IOGURT NATURAL PA</p>	<p>23 Cal. 913 H.C. 73 Lip. 53 P. 40</p> <p>MACARRONS AMB SALSÀ DE FORMATGE SALMÓ A LA TARONJA • AMB PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>31 Cal. 517 H.C. 72 Lip. 13 P. 29</p> <p>SOPA D'AU AMB MERAVELLA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB CANYELLA • ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS PA</p>
<p>27 Cal. 671 H.C. 115 Lip. 18 P. 19</p> <p>PURE DE LLEUGIM ARRÓS AMB HORTALISSES FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>29 Cal. 685 H.C. 62 Lip. 30 P. 44</p> <p>CIGRONS AMB COL I CARBASSA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT • ENCIAM I PASTANAGA IOGURT NATURAL PA</p>	<p>30 Cal. 687 H.C. 58 Lip. 43 P. 21</p> <p>BRÒQUIL AMB PATATES LLONGANISSA • ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>17 Cal. 598 H.C. 101 Lip. 13 P. 23</p> <p>PURE DE VERDURES ESPIRALS BOLONYESA VEGETAL FRUITA DEL TEMPS PA</p>	<p>31 Cal. 517 H.C. 72 Lip. 13 P. 29</p> <p>SOPA D'AU AMB MERAVELLA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB CANYELLA • ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS PA</p>