

### Dilluns

### Dimarts

### Dimecres

### Dijous

### Divendres

**2** Cal. 575 H.C. 64 Lip. 24 P. 29

LLENTIES GUISADES  
MEDALLÓ DE SALMÓ AMB CARBASSA  
• 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. 605 H.C. 85 Lip. 22 P. 21

SOPA DE VERDURA AMB PASTA  
MANDONGUILLES DE SOJA Salsa de TOMÀQUET  
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. 697 H.C. 62 Lip. 36 P. 32

BAJOQUES AMB PATATA  
LLUÇ A LA ROMANA  
• ENCIAM I TOMAQUET  
IOGURT NATURAL  
PA

**12** Cal. 568 H.C. 88 Lip. 16 P. 21

SOPA DE VERDURA AMB PASTA  
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. 673 H.C. 89 Lip. 27 P. 23

FESOLS AMB VERDURES  
MANDONGUILLES DE LLUÇ AMB TOMÀQUET  
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. 457 H.C. 76 Lip. 5 P. 31

SOPA DE VERDURA AMB PASTA  
LLUÇ AL FORN AMB VERDURES  
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 Salsa de XAMPINYONS  
HAMBURGUESA COLIFLOR I FORMATGE  
• ENCIAM I OLIVES  
FRUITA DEL TEMPS  
PA