

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Cal. 808 H.C. 105 Lip. 24 P. 46 ESPIRALS AMB VERDURA GALLINETA AL FORN • SALSA DE POMA I CEBA FRUITA DEL TEMPS PA		
	7 Cal. 460 H.C. 51 Lip. 24 P. 12 BRÒQUIL AMB OLI CROQUETES DE PERNIL • CHAMPIÑONES TARONJA PA INTEGRAL	8 Cal. 396 H.C. 25 Lip. 23 P. 24 BAJOCA AMB ALL CUIXA DE POLLASTRE AL FORN • ENCIAM I PASTANAGA IOGURT NATURAL PA	9 Cal. 505 H.C. 96 Lip. 6 P. 22 VERDURA TRICOLOR CIGRONS AMB VERDURA FRUITA DEL TEMPS PA	10 Cal. 710 H.C. 101 Lip. 21 P. 34 ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET LLUÇ AMB SALSA DE LLIMONA • PATATES DAU GUARNICIO FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL
13 Cal. 439 H.C. 63 Lip. 14 P. 19 BRÒQUIL AMB OLI LLENTIES GUISADES FRUITA DEL TEMPS PA	14 Cal. 498 H.C. 46 Lip. 19 P. 38 COL SALTEJADA AMB OLI D'OLIVA ESTOFAT DE GALL DINDI A LA JARDINERA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL	15 Cal. 837 H.C. 103 Lip. 31 P. 39 ESPIRALS GRATINATS LLUÇ A LA ROMANA • ENCIAM I COGOMBRE IOGURT NATURAL PA	16 Cal. 525 H.C. 67 Lip. 20 P. 22 PURE DE PORRO I XIRIVIA HAMBURGUESA DE PORC I VEDELLA • CEBA CONFITADA FRUITA DEL TEMPS PA	17 Cal. 349 H.C. 37 Lip. 14 P. 21 BAJOCA AMB ALL CUIXA DE POLLASTRE AL FORN • AMB NIU D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL
20 Cal. 471 H.C. 53 Lip. 21 P. 19 MINESTRA DE VERDURES SENSE PATATA MANDONGUILLES DE SOJA SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS PA	21 Cal. 591 H.C. 90 Lip. 11 P. 38 FESOLS AMB VERDURES POLLASTRE AL FORN AMB AROMÀTIQUES • TOMÀQUET AL FORN FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL	22 Cal. 379 H.C. 36 Lip. 16 P. 24 BAJOCA AMB ALL LLUÇ AMB SALSA VERDA FRUITA DEL TEMPS PA	23 Cal. 784 H.C. 46 Lip. 45 P. 48 SOPA DE LLETRES LLIBRET DE LLOM AMB FORMATGE • ENCIAM I OLIVES IOGURT NATURAL PA	24 Cal. 694 H.C. 83 Lip. 35 P. 18 LLACETS AMB OLIVES NEGRES, ALFÀBREGA I TOMÀQUET TRUITA FRANCESA • ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL
27 Cal. 549 H.C. 89 Lip. 15 P. 20 PURE DE CARBASSÓ LLENTIES AMB PORRO I CARBASSA FRUITA DEL TEMPS PA	28 Cal. 496 H.C. 44 Lip. 22 P. 33 BAJOCA AMB ALL LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT DIETES • SALSA MARINERA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL	29 Cal. 621 H.C. 62 Lip. 35 P. 19 SOPA DE BROU AMB GALETS TRUITA FRANCESA • ENCIAM I PEBROT IOGURT NATURAL PA	30 Cal. 551 H.C. 74 Lip. 19 P. 25 MACARRONS AMB VERDURA POLLASTRE A L'ALLADA • AMB PATATA PANADERA FRUITA DEL TEMPS PA	