

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				2 Cal. 451 H.C. 55 Lip. 18 P. 20 PURE DE VERDURES LLUÇ GUISAT AMB POMA FRUITA DEL TEMPS PA
5 Cal. 457 H.C. 35 Lip. 24 P. 24 BRÒQUIL AMB OLI PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB CANYELLA • CEBA I PEBROT VERD FRUITA DEL TEMPS PA		7 Cal. 498 H.C. 81 Lip. 12 P. 21 MINESTRA DE VERDURES SENSE PATATA CIGRONS AMB CARBASSA FRUITA DEL TEMPS PA	8 Cal. 580 H.C. 83 Lip. 22 P. 17 MACARRONS AMB TOMÀQUET CROQUETES DE PERNIL • ENCIAM I PASTANAGA IOGURT NATURAL PA	9 Cal. 567 H.C. 36 Lip. 43 P. 12 BAJOCA AMB ALL TRUITA FRANCESA • ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PA
12 Cal. 335 H.C. 35 Lip. 13 P. 21 BAJOCA AMB ALL RAGOUT DE GALL DINDI AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS PA	13 Cal. 646 H.C. 79 Lip. 30 P. 18 ESCUDELLA BARREJADA VEGETAL AMB CIGRONS TRUITA FRANCESA • ENCIAM I PEBROT FRUITA DEL TEMPS PA	14 Cal. 570 H.C. 35 Lip. 33 P. 34 BRÒQUIL AMB OLI SALMÓ A LA TARONJA • AMB PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS PA	15 Cal. 578 H.C. 94 Lip. 13 P. 27 MINESTRA DE VERDURES SENSE PATATA FESOLS AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS PA	16 Cal. 825 H.C. 98 Lip. 37 P. 31 ESPIRALS GRATINATS LLONGANISSA • AMB SAMFAINA FRUITA DEL TEMPS PA
19 Cal. 517 H.C. 56 Lip. 24 P. 21 BAJOCA AMB ALL LENTIES GUISADES IOGURT NATURAL PA	20 Cal. 626 H.C. 80 Lip. 27 P. 20 MACARRONS AMB ALBERGÍNIA TRUITA DE FORMATGE • ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PA	21 Cal. 408 H.C. 46 Lip. 19 P. 15 COL SALTEJADA AMB OLI D'OLIVA RODÓ DE GALL DINDI AMB POMA FRUITA DEL TEMPS PA	22 Cal. 653 H.C. 41 Lip. 46 P. 22 BAJOCA AMB ALL MANDONGUILLES DE VEDELLA A LA JARDINERA FRUITA DEL TEMPS PA	23 Cal. 468 H.C. 78 Lip. 13 P. 14 SOPA D'AU AMB ESTRELLETES ESCALOPA DE POLLASTRE • MORESC I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS PA
26 Cal. 591 H.C. 77 Lip. 21 P. 27 ESPAGUETIS BOLONYESA VEGETAL HAMBURGUESA COLIFLOR I FORMATGE • ENCIAM Y SOJA GERMINADA IOGURT NATURAL PA	27 Cal. 541 H.C. 52 Lip. 25 P. 28 COLIFLOR SALTEJADA LLUÇ A LA ROMANA • MESCLUM FRUITA DEL TEMPS PA	28 Cal. 515 H.C. 72 Lip. 10 P. 37 SOPA D'AU AMB FIDEUS LLOM ADOBAT • CEBA CONFITADA FRUITA DEL TEMPS PA	29 Cal. 377 H.C. 30 Lip. 19 P. 22 BRÒQUIL AMB OLI POLLASTRE A LA FARIGOLA • CHAMPIÑONES FRUITA DEL TEMPS PA	30 Cal. 653 H.C. 73 Lip. 32 P. 23 CIGRONS AMB VERDURA TRUITA FRANCESA • CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS PA