



| DILLUNS 25 | DIMARTS 26 | DIMECRES 27 | DIJOUS 28 | DIVENDRES 1 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -Arròs blanc ECO del Delta del Ebre amb ceba, carbassa i comí. -Pernilets de pollastre al forn al allet amb pastanaga ratllada. -Fruita de temporada i ecològica. | -Gratinat de bleda, patata i carbassa. -Truita francesa amb ous ECO amb pastanaga ratllada. -Fruita de temporada i ecològica. | -Llenties ECO de l'Alta Noia estofades amb fonoll i pastanaga -Croquetes de bacallà amb enciam d'acompanyament. -logurt d'ovella. | -Crema de porro i pastanaga amb crostonets de pa torrat. -Hamburguesa de vedella amb enciam d'acompanyament. -Fruita de temporada i ecològica. | -Espaguetis ECO amb salsa carbonara vegetal. -Peix fresc al forn amb salsa verda amb pastanaga ratllada. -Fruita de temporada i ecològica. |
| DILLUNS 4 | DIMARTS 5 | DIMECRES 6 | DIJOUS 7 | DIVENDRES 8 |
| FESTA | Cigrons ECO de l'Alta Noia estofats amb ceba i pastanaga. -Peix fresc fregit amb farina de cigró ECO i enciam. -logurt d'ovella. | -Trinxat de la Cerdanya (patata i col) -Pollastre a la cassola amb ceba i carbassa i pastanaga ratllada. -Fruita de temporada i ecològica. | -Amanida d'hivern amb enciam, pastanaga, poma i olives. -Paella d'arròs ECO del Delta del Ebre amb sèpia. -Fruita de temporada i ecològica. | -Sopa de porro, pastanaga, api, xirivia i nap amb pistons ECO . -Truita de patates i ceba amb pastanaga crua ratllada. -Fruita de temporada i ecològica. |
| DILLUNS 11 | DIMARTS 12 | DIMECRES 13 | DIJOUS 14 | DIVENDRES 15 |
| -Bleda i patata al vapor amb un bon raig d'oli d'oliva. -Salsitxes de pollastre amb pastanaga crua ratllada. -Fruita de temporada i ecològica. | -Amanida d'espivals ECO amb tonyina, enciam i olives. -Peix fresc al forn amb salsa verda amb pastanaga ratllada. -Fruita de temporada i ecològica | -Arròs blanc ECO del Delta del Ebre amb tomàquet i carbassa. -Ous ECO al plat amb enciam i pastanaga. -Fruita de temporada i ecològica. | -Crema de porro i bròquil amb crostonets de pa torrat. -Llom a la planxa amb patates fregides casolanes. -Fruita de temporada i ecològica. | -Llenties ECO de l'Alta Noia estofades amb ceba i pastanaga. -Peix fresc fregit farina de cigró ECO i enciam d'acompanyament -logurt d'ovella. |
| DILLUNS 18 | DIMARTS 19 | DIMECRES 20 | DIJOUS 21 | DIVENDRES 22 |
| -Amanida de patata amb verat, enciam, pastanaga i olives. -Truita de formatge amb enciam d'acompanyament. -Fruita de temporada i ecològica. | -Crema de carbassa i porro amb crostonets de pa torrat. -Pernilets de pollastre al forn amb salsa de pera i enciam. -Fruita de temporada i ecològica. | -Macarrons "marcianos" ECO amb salsa d'espínacs. -Peix fresc al forn amb salsa verda amb pastanaga ratllada. -Fruita de temporada i ecològica | -Arròs blanc ECO del Delta del Ebre amb mandonguilles de vedella amb enciam i pastanaga d'acompanyament. -Fruita de temporada i ecològica. | -Hummus de cigró ECO de l'Alta Noia amb torradetes i pastanaga -Peix fresc fregit amb farina de blat de moro ECO i enciam. -logurt d'ovella. |
| DILLUNS 25 | DIMARTS 26 | DIMECRES 27 | DIJOUS 28 | DIVENDRES 29 |
| -Amanida de enciam i pastanaga i torradetes de paté de tofu -Llenties pardines ECO Alta Anoia estofades amb ceba i pastanaga -logurt d'ovella artesà. | -Arròs blanc ECO del Delta del Ebre amb ceba, carbassa i comí. -Sepia saltejada amb all i julivert amb pastanaga ratllada. -Fruita de temporada i ecològica. | -Sopa de porro, pastanaga, api, xirivia i nap amb pistons ECO . -Truita de patata i ceba amb enciam d'acompanyament. -Fruita de temporada i ecològica. | -Espaguetis ECO amb remolade (ceba,pastanaga i remolatxa) -Peix fresc fregit amb farina de blat de moro ECO i enciam. -Fruita de temporada i ecològica. | -Crema de porro i bròquil amb crostonets de pa torrat. -Hamburguesa de pollastre amb pastanaga crua ratllada. -Fruita de temporada i ecològica. |