

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <p>Crema de carbassa<sup>7</sup>            Pit de gall d'indi al forn amb fines herbes            Enciam i olives            Pa<sup>1</sup> i lacti<sup>7</sup></p> <p>Kcal: 710 Prot: 28g Lip: 29g HC: 77g</p>	<p>3</p> <p>Arròs amb salsa tomàquet            Truita d'espínacs<sup>3</sup>            Enciam i blat de moro            Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>Kcal: 758 Prot: 20g Lip: 26g HC: 86g</p>	<p>4</p> <p><b>Brou d'au amb pasta ecològica<sup>1,9</sup></b>            Salmó al forn<sup>4</sup>            Patata caliu            Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>Kcal: 660 Prot: 27g Lip: 21g HC: 56g</p>	<p>5</p> <p>Cigrons estofats amb verdures            Pit de pollastre arrebossat            Enciam i pastanaga            Pa<sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b></p> <p>Kcal: 798 Prot: 38g Lip: 38g HC: 82g</p>	<p>6</p> <p>Trinxat de col i patata            Llom al forn<sup>6</sup>            Tomàquet i remolatxa            Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>Kcal: 784 Prot: 27g Lip: 33g HC: 84g</p>
<p>9</p> <p>Arròs amb tomàquet            Filet de lluç al forn<sup>4</sup>            Enciam i espàrrecs            Pa<sup>1</sup> i lacti<sup>7</sup></p> <p>Kcal: 745 Prot: 33g Lip: 36g HC: 95g</p>	<p>10</p> <p>Mongetes seques estofades            Salsitxes de pollastre al forn<sup>12</sup>            Enciam i cogombre            Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>Kcal: 785 Prot: 48g Lip: 30g HC: 72g</p>	<p>11</p> <p>Mongeta tendra amb patata            Fricandó de seità<sup>1</sup>            amb xampinyons i pastanaga            Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>*COLONIES A ESCOLA</p> <p>Kcal: 797 Prot: 35g Lip: 35g HC: 86g</p>	<p>12</p> <p>COLONIES</p>	<p>13</p> <p>COLONIES</p>
<p>16</p> <p>Mongeta tendra i patata            Mandonguilles de quinoa<sup>1</sup>            amb tomàquet i pastanaga            Pa<sup>1</sup> i lacti<sup>7</sup></p> <p>Kcal: 765 Prot: 40g Lip: 29g HC: 60g</p>	<p>17</p> <p>Patates estofades amb carn            Filet de lluç al forn<sup>4</sup>            Enciam i olives            Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>Kcal: 735 Prot: 30g Lip: 36g HC: 95g</p>	<p>18</p> <p>Sopa de peix amb arròs<sup>4,9</sup>            Conracuixa de pollastre al forn            Enciam i pastanaga            Pa<sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b></p> <p>Kcal: 638 Prot: 36g Lip: 20g HC: 67g</p>	<p>19</p> <p>Crema de porros            Llom al forn            Patates caliu            Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>Kcal: 736 Prot: 27g Lip: 31g HC: 95g</p>	<p>20</p> <p><b>Llenties estofades amb verdures</b>            Llobarro al forn<sup>4</sup>            Enciam i tomàquet            Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p> Kcal: 778 Prot: 23g Lip: 18g HC: 66g</p>
<p>23</p> <p><b>Pasta integral amb salsa tomàquet<sup>1</sup></b>            Bistec de magra al forn            Enciam i pastanaga            Pa<sup>1</sup> i lacti<sup>7</sup></p> <p>Kcal: 792 Prot: 31g Lip: 35g HC: 76g</p>	<p>24</p> <p>Cigrons estofats amb verdures            Pollastre arrebossat            Tomàquet i espàrrecs            Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>Kcal: 798 Prot: 38g Lip: 38g HC: 82g</p>	<p>25</p> <p>Arròs amb tomàquet            Bacallà al forn<sup>4</sup>            Enciam i cogombre            Pa<sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b></p> <p>Kcal: 745 Prot: 33g Lip: 36g HC: 95g</p>	<p>26</p> <p>Brou d'au amb pistons<sup>1,9</sup>            Salsitxes de pollastre<sup>12</sup>            Enciam i olives            Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>Kcal: 737 Prot: 35g Lip: 34g HC: 70g</p>	<p>27</p> <p>Bledes amb patata            Daus de gall d'indi jardinera            Patata, mongeta, pastanaga, pèsols            Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>Kcal: 707 Prot: 29g Lip: 24g HC: 90g</p>
<p>30</p> <p>Llenties estofades amb verdures            Salsitxes d'au al forn<sup>12</sup>            Enciam i pastanaga            Pa<sup>1</sup> i lacti<sup>7</sup></p> <p>Kcal: 775 Prot: 29g Lip: 28g HC: 85g</p>	<p>31</p> <p>Espaguetis amb verdures<sup>1</sup>            Filet de lluç al forn<sup>4</sup>            Enciam i olives            Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>Kcal: 747 Prot: 30g Lip: 36g HC: 95g</p>			

Tots els àpats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic; una vegada a la setmana es serveix pa integral; en les cremes tenen l'opció d'afegir crostons.

**AL·LÈRGENS: GLUTEN(1) ; CRUSTACI(2) ; OU(3) ; PEIX(4) ; CACAUETS(5) ; SOJA(6) ; LLET(7) ; FRUITS AMB CLOSCA(8) ; API(9) ; MOSTASA(10) ; SÈSAM(11) ; SULFIT(12) ; TRAMUSSOS(13) ; MOLUSCS(14)**