

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <p>Crema de carbassa⁷ Pit de gall d'indi al forn amb fines herbes Enciam i olives Pa¹ i lacti⁷</p> <p>Kcal: 710 Prot: 28g Lip: 29g HC: 77g</p>	<p>3</p> <p>Arròs amb salsa tomàquet Truita d'espínacs³ Enciam i blat de moro Pa¹ i fruita</p> <p>Kcal: 758 Prot: 20g Lip: 26g HC: 86g</p>	<p>4</p> <p>Brou d'au amb pasta ecològica^{1,9} Salmó al forn⁴ Patata caliu Pa¹ 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^{1,3,7} Enciam i pastanaga Pa¹ i fruita ecològica</p> <p>Kcal: 798 Prot: 38g Lip: 38g HC: 82g</p>	<p>6</p> <p>Trinxat de col i patata Hamburguesa de vedella al forn⁶ Tomàquet i remolatxa Pa¹ i fruita</p> <p>Kcal: 784 Prot: 27g Lip: 33g HC: 84g</p>
<p>9</p> <p>Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn⁴ Enciam i espàrrecs Pa¹ i lacti⁷</p> <p>Kcal: 745 Prot: 33g Lip: 36g HC: 95g</p>	<p>10</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures Salsitxes de pollastre al forn¹² Enciam i cogombre Pa¹ i fruita</p> <p>Kcal: 785 Prot: 48g Lip: 30g HC: 72g</p>	<p>11</p> <p>Mongeta tendra amb patata Fricandó de vedella amb xampinyons i pastanaga Pa¹ i fruita *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 vedella⁶ amb tomàquet i pastanaga Pa¹ i lacti⁷</p> <p>Kcal: 765 Prot: 40g Lip: 29g HC: 60g</p>	<p>17</p> <p>Patates estofades amb verdures Filet de lluç al forn⁴ Enciam i olives Pa¹ i fruita</p> <p>Kcal: 735 Prot: 30g Lip: 36g HC: 95g</p>	<p>18</p> <p>Sopa de peix amb arròs^{4,9} Conracuixa de pollastre al forn Enciam i pastanaga Pa¹ i fruita ecològica</p> <p>Kcal: 638 Prot: 36g Lip: 20g HC: 67g</p>	<p>19</p> <p>Crema de porros⁷ Salmó al forn Patates caliu Pa¹ i fruita</p> <p>Kcal: 736 Prot: 27g Lip: 31g HC: 95g</p>	<p>20</p> <p>Llenties estofades amb verdures Truita de carbassó³ Enciam i tomàquet Pa¹ i fruita</p> <p>Kcal: 778 Prot: 23g Lip: 18g HC: 66g</p> 
<p>23</p> <p>Pasta integral amb salsa tomàquet¹ Lluç al forn Enciam i pastanaga Pa¹ i lacti⁷</p> <p>Kcal: 792 Prot: 31g Lip: 35g HC: 76g</p>	<p>24</p> <p>Cigrons estofats amb verdures Pollastre arrebossat^{1,3,7} Tomàquet i espàrrecs Pa¹ i fruita</p> <p>Kcal: 798 Prot: 38g Lip: 38g HC: 82g</p>	<p>25</p> <p>Arròs amb tomàquet Bacallà al forn⁴ Enciam i cogombre Pa¹ i fruita ecològica</p> <p>Kcal: 745 Prot: 33g Lip: 36g HC: 95g</p>	<p>26</p> <p>Brou d'au amb pistons^{1,9} Truita de patates³ Enciam i olives Pa¹ 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 Pa¹ 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 forn¹² Enciam i pastanaga Pa¹ i lacti⁷</p> <p>Kcal: 775 Prot: 29g Lip: 28g HC: 85g</p>	<p>31</p> <p>Espaguetis amb verdures¹ Filet de lluç al forn⁴ Enciam i olives Pa¹ 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) ; SULFITS(12) ; TRAMUSSOS(13) ; MOLUSCS(14)