

**DILLUNS**

**MENÚ ELABORAT  
AMB PRODUCTES  
FRESCOS, DE  
PROXIMITAT I DE  
TEMPORADA**

**DIMARTS**

**L'OLI D'OLIVA QUE ES  
SERVEIX ÉS DE D.O. DE  
LES GARRIGUES**

**EL PA ÉS DE LLEIDA I  
PROVÍNCIA I ESTA INCLÒS EN  
TOTS ELS ÀPATS**

**DIMECRES**

**LA FRUITA ÉS DE LA  
PROVÍNCIA DE LLEIDA  
VARIETAT DE FRUITA  
D'AQUEST MES :  
POMA, PERA, BANANA  
KIWI, TARONJA I MANDARINA**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**


09

- Sopa de brou a/pasta de pistons **ECOLÒGICS** 
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita del temps

10

- Amanida d'enciam variats (tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro i tonyina)
- Llenties a la riojana amb xoriç
- Crema de vainilla La Fageda

11

- Tirabuixons **ECOLÒGICS** a la italiana (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat) 
- Filet de lluç amb suquet de pescadors
- Fruita del temps

12

- Arròs campesina (verdures)
- Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
- Fruita del temps

13

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Llibret de gall dindi amb formatge amb enciam i pastanaga ratllada
- Fruita del temps

16

- Mongeta tendra amb patata al vapor
- Estofat de porc amb grills de poma
- Fruita del temps

17

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet)
- Filet de bacallà al forn amb salsa de bolets
- Fruita del temps


18

- Espaguetis **ECOLÒGICS** vegetals amb salsa de tomàquet 
- Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita del temps

19

- Crema de pastanaga
- Mongeta blanca arrossera estofada amb verdures i arròs
- Iogurt natural La Fageda

20

- Sopa de peix amb pasta meravella **ECOLÒGICA** 
- Hamburguesa 100% de vedella amb enciam i rodes de tomàquet
- Fruita del temps

23

- Crema de carabassa amb rostes de pa (carabassa, patata i ceba)
- Llonganissa de porc amb enciam i pastanaga
- Fruita del temps

24

- Fideuà de marisc amb maionesa
- Pit de pollastre a la planxa amb samfaina de verdures
- Fruita del temps

25

- Amanida d'enciams variats (enciams, tomàquet, pastanaga ratllat, blat de moro i ou dur)
- Llenties a l'hortelana amb verdures
- Iogurt La Fageda

26

- Risotto de bolets amb xampinyons i formatge
- Llom de salmó amb salsa a les fines herbes
- Fruita del temps

27

- Bledes amb patata saltejades amb daus de pernil dolç
- Estofat de vedella amb verdures a la jardinera
- Fruita del temps

30

- Arròs a la napolitana
- Escalopa de porc amb enciam, espàrrecs i blat de moro
- Fruita del temps

31

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Cassoleta de cigrons amb espinacs i ou dur
- Fruita del temps



**ECO**

DILLUNS

**MENÚ ELABORAT  
AMB PRODUCTES  
FRESCOS, DE  
PROXIMITAT I DE  
TEMPORADA**

DIMARTS

**L'OLI D'OLIVA QUE ES  
SERVEIX ÉS DE D.O. DE  
LES GARRIGUES**  
  
**EL PA ÉS DE LLEIDA I  
PROVÍNCIA I ESTA INCLÒS EN  
TOTS ELS ÀPATS**

DIMECRES

**LA FRUITA ÉS DE LA  
PROVÍNCIA DE LLEIDA  
VARIETAT DE FRUITA  
D'AQUEST MES :  
POMA, PERA, BANANA  
KIWI, TARONJA I MANDARINA**

DIJOUS

DIVENDRES

09

- Sopa de verdures a/pasta de pistons **ECOLÒGICS** 
- Truita francesa amb amanida d'enciam i blat de moro
- Fruita del temps

10

- Amanida d'enciam (enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro i tonyina)
- Llenties amb verdures
- Crema de vainilla La Fageda

11

- Tirabuixons **ECOLÒGICS** a la italiana (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat) 
- Filet de lluç al forn amb pastanaga baby saltejada
- Fruita del temps

12

- Arròs campesina
- Salsitxa de tofu a la planxa amb salsa de tomàquet
- Fruita del temps

13

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Hamburguesa de tofu i espinacs a la planxa amb enciam i pastanaga rallada
- Fruita del temps


16

- Mongeta tendra i patata al vapor
- Cues de rap al forn amb enciam i pastanaga rallada
- Fruita del temps

17

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet natural)
- Filet de bacallà al forn amb salsa de bolets
- Fruita del temps

18

- Espaguetis **ECOLÒGICS** vegetals amb salsa de tomàquet 
- Filet de llimanda al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita del temps

19

- Crema de pastanaga
- Mongeta blanca arrossera estofada amb verdures i arròs
- Iogurt natural La Fageda

20

- Sopa de peix meravella **ECOLÒGICA** 
- Hamburguesa de tofu i bolets amb enciam i rodes de tomàquet
- Fruita del temps

23

- Crema de carbassa amb rostes de pa (carbassa, patata i ceba)
- Salsitxa de tofu a la planxa amb enciam i pastanaga
- Fruita del temps

24

- Crema de verdures
- Fideuà vegetals
- Fruita del temps

25

- Amanida d'enciams variats (enciams, tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro i ou dur)
- Llenties a l'hortelana amb verdures
- Iogurt La Fageda

26

- Risotto de bolets (xampinyons i formatge)
- Llom de salmó a les fines herbes i verdures
- Fruita del temps

27

- Bledes amb patata al vapor
- Llimanda al forn amb fils de ceba i rodes patata
- Fruita del temps

30

- Arròs napolitana
- Filet de llimanda al forn amb enciam, espàrrecs i blat de moro
- Fruita del temps

31

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Cassoleta de cigrons amb espinacs i ou dur
- Fruita del temps



**DILLUNS**

**MENÚ ELABORAT  
AMB PRODUCTES  
FRESCOS, DE  
PROXIMITAT I DE  
TEMPORADA**

**DIMARTS**

**L'OLI D'OLIVA QUE ES  
SERVEIX ÉS DE D.O. DE  
LES GARRIGUES**

**EL PA ÉS DE LLEIDA I  
PROVÍNCIA I ESTA INCLÒS EN  
TOTS ELS ÀPATS**

**DIMECRES**

**LA FRUITA ÉS DE LA  
PROVÍNCIA DE LLEIDA  
VARIETAT DE FRUITA  
D'AQUEST MES :  
POMA, PERA, BANANA  
KIWI, TARONJA I MANDARINA**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**


09

- Sopa de brou a/pasta de pistons **ECOLÒGICS** 
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita del temps

10

- Amanida d'enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro i tonyina
- Llenties amb verdures
- Iogurt de soja

11

- Tirabuixons **ECOLÒGICS** amb salsa de tomàquet 
- Filet de lluç amb suquet de pescadors
- Fruita del temps

12

- Arròs campesina
- Pit de pollastre a la planxa amb enciam
- Fruita del temps

13

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Pit de gall d'indi amb salsa de ceba
- Fruita del temps


16

- Mongeta tendra i patata al vapor
- Estofat de porc amb grills de poma
- Fruita del temps

17

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet natural)
- Filet de bacallà al forn amb salsa de bolets
- Fruita del temps


18

- Espaguetis **ECOLÒGICS** vegetals amb salsa de tomàquet 
- Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita del temps

19

- Crema de pastanaga
- Mongeta blanca arrossera estofada amb verdures i arròs
- Iogurt de soja

20

- Sopa de peix amb pasta **ECOLÒGICA** 
- Pit de gall d'indi a la planxa amb tomàquet al forn
- Fruita del temps

23

- Crema de carabassa sense rostes de pa (carabassa, patata i ceba)
- Llom a la planxa amb enciam i pastanaga
- Fruita del temps

24

- Fideuà de marisc amb maionesa
- Pit de pollastre a la planxa amb samfaina de verdures
- Fruita del temps

25

- Amanida d'enciams variats, tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro i ou dur
- Llenties a l'hortelana amb verdures
- Iogurt de soja

26

- Arròs amb xampinyons saltejats
- Llom de salmó al forn amb enciam
- Fruita del temps

27

- Bledes amb patata al vapor
- Pollastre a la planxa amb fils de ceba i rodes de patata
- Fruita del temps

30

- Arròs napolitana
- Llom a la planxa amb enciam, espàrrecs i blat de moro
- Fruita del temps

31

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Cassoleta de cigrons amb espinacs i ou dur
- Fruita del temps



**ECO**

**DILLUNS**

**MENÚ ELABORAT  
AMB PRODUCTES  
FRESCOS, DE  
PROXIMITAT I DE  
TEMPORADA**

**DIMARTS**

**L'OLI D'OLIVA QUE ES  
SERVEIX ÉS DE D.O. DE  
LES GARRIGUES**

**EL PA ÉS DE LLEIDA I  
PROVÍNCIA I ESTA INCLÒS EN  
TOTS ELS ÀPATS**

**DIMECRES**

**LA FRUITA ÉS DE LA  
PROVÍNCIA DE LLEIDA  
VARIETAT DE FRUITA  
D'AQUEST MES :  
POMA, PERA, BANANA  
KIWI, TARONJA I MANDARINA**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**


**09**

- Sopa de brou a/pasta de pistons **ECOLÒGICS** 
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita del temps

**10**

- Amanida d'enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro i tonyina
- Llenties amb verdures
- Iogurt La Fageda

**11**

- Tirabuixons **ECOLÒGICS** a la italiana (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat) 
- Filet de lluç amb suquet de pescadors
- Fruita del temps

**12**

- Arròs campesina
- Rodó de vedella rostit amb enciam
- Fruita del temps

**13**

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Pit de gall d'indi amb salsa de ceba
- Fruita del temps

**16**

- Mongeta tendra i patata al vapor
- Estofat de porc amb grills de poma
- Fruita del temps

**17**

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet natural)
- Filet de bacallà al forn amb salsa de bolets
- Fruita del temps

**18**

- Espaguetis **ECOLÒGICS** vegetals amb salsa de tomàquet 
- Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita del temps

**19**

- Crema de pastanaga
- Mongeta blanca arrossera estofada amb verdures i arròs
- Iogurt La Fageda

**20**

- Sopa de peix meravella **ECOLÒGICA** 
- Rodó de vedella al forn amb tomàquet al forn
- Fruita del temps

**23**

- Crema de carabassa amb rostes de pa (carabassa, patata i ceba)
- Llom a la planxa amb enciam i pastanaga
- Fruita del temps

**24**

- Fideuà s/gluten amb verdures
- Pit de pollastre a la planxa amb samfaina de verdures
- Fruita del temps

**25**

- Amanida d'enciams variats, tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro
- Llenties a l'hortelana amb verdures
- Iogurt La Fageda

**26**

- Risotto de bolets (xampinyons i formatge)
- Llom de salmó a les fines herbes i verdures
- Fruita del temps

**27**

- Bledes amb patata al vapor
- Estofat de vedella amb verdures a la jardinera
- Fruita del temps

**30**

- Arròs napolitana
- Llom a la planxa amb enciam, espàrrecs i blat de moro
- Fruita del temps

**31**

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Cassoleta de cigrons amb espinacs. Sense ou dur
- Fruita del temps



**ECO**

DILLUNS

**MENÚ ELABORAT  
AMB PRODUCTES  
FRESCOS, DE  
PROXIMITAT I DE  
TEMPORADA**

DIMARTS

**L'OLI D'OLIVA QUE ES  
SERVEIX ÉS DE D.O. DE  
LES GARRIGUES**

**EL PA ÉS DE LLEIDA I  
PROVÍNCIA I ESTA INCLÒS EN  
TOTS ELS ÀPATS**

DIMECRES

**LA FRUITA ÉS DE LA  
PROVÍNCIA DE LLEIDA  
VARIETAT DE FRUITA  
D'AQUEST MES :  
POMA, PERA, BANANA  
KIWI, TARONJA I MANDARINA**

DIJOUS

DIVENDRES


09

- Sopa de brou a/pasta de pistons **ECOLÒGICS** 
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita del temps

10

- Amanida d'enciam variats (enciams, tomàquet, pastanaga, blat de moro i tonyina)
- Llenties amb verdures
- Crema de vainilla La Fageda

11

- Tirabuixons **ECOLÒGICS** a la italiana (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat) 
- Filet de lluç amb suquet de pescadors
- Fruita del temps

12

- Arròs campesina
- Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
- Fruita del temps

13

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Llibret de gall dindi (amb formatge) amb enciam i pastanaga rallada
- Fruita del temps

16

- Mongeta tendra i patata al vapor
- Cues de rap al forn amb enciam i pastanaga rallada
- Fruita del temps

17

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet natural)
- Filet de bacallà al forn amb salsa de bolets
- Fruita del temps

18

- Espaguetis **ECOLÒGICS** vegetals amb salsa de tomàquet 
- Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita del temps

19

- Crema de pastanaga
- Mongeta blanca arrossera estofada amb verdures i arròs
- Iogurt natural La Fageda

20

- Sopa de peix meravella **ECOLÒGICA** 
- Hamburguesa 100% de vedella amb enciam i rodes de tomàquet
- Fruita del temps

23

- Crema de carabassa amb rostes de pa (carabassa, patata i ceba)
- Lluç al forn amb enciam i pastanaga
- Fruita del temps

24

- Fideuà de marisc amb maionesa
- Pit de pollastre a la planxa amb samfaina de verdures
- Fruita del temps

25

- Amanida d'enciams variats (enciams, tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro i ou dur)
- Llenties a l'hortelana amb verdures
- Iogurt La Fageda

26

- Risotto de bolets (xampinyons i formatge)
- Llom de salmó a les fines herbes i verdures
- Fruita del temps

27

- Bledes amb patata al vapor
- Estofat de vedella amb verdures a la jardinera
- Fruita del temps

30

- Arròs napolitana
- Pollastre a la planxa amb enciam, espàrrecs i blat de moro
- Fruita del temps

31

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Cassoleta de cigrons amb espinacs i ou dur
- Fruita del temps



**ECO**

DILLUNS

**MENÚ ELABORAT  
AMB PRODUCTES  
FRESCOS, DE  
PROXIMITAT I DE  
TEMPORADA**

DIMARTS

**L'OLI D'OLIVA QUE ES  
SERVEIX ÉS DE D.O. DE  
LES GARRIGUES**

**EL PA ÉS DE LLEIDA I  
PROVÍNCIA I ESTA INCLÒS EN  
TOTS ELS ÀPATS**


DIMECRES

**LA FRUITA ÉS DE LA  
PROVÍNCIA DE LLEIDA  
VARIETAT DE FRUITA  
D'AQUEST MES :  
POMA, PERA, BANANA  
KIWI, TARONJA I MANDARINA**

DIJOUS

DIVENDRES

09

- Sopa de brou a/pasta de pistons **ECOLÒGICS** 
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita del temps

10

- Amanida d'enciam variats, tomàquet, pastanaga, blat de moro. Sense tonyina
- Llenties a la riojana amb xoriç
- Crema de vainilla La Fageda

11

- Tirabuixons **ECOLÒGICS** a la italiana (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat) 
- Truita francesa amb pastanaga baby saltejada
- Fruita del temps

12

- Arròs campesina
- Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
- Fruita del temps

13

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Llibret de gall d'indi (amb formatge) amb enciam i pastanaga rallada
- Fruita del temps


16

- Mongeta tendra i patata al vapor
- Estofat de porc amb grills de poma
- Fruita del temps

17

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet natural)
- Truita a la francesa amb albergínia al forn
- Fruita del temps

18

- Espaguetis **ECOLÒGICS** vegetals amb salsa de tomàquet 
- Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita del temps

19

- Crema de pastanaga
- Mongeta blanca arrossera estofada amb verdures i arròs
- Iogurt natural La Fageda

20

- Espinacs amb patata
- Hamburguesa 100% de vedella amb enciam i rodes de tomàquet
- Fruita del temps

23

- Crema de carabassa amb rostes de pa (carabassa, patata i ceba)
- Llonganissa de porc amb enciam i pastanaga
- Fruita del temps

24

- Col i patata
- Pit de pollastre a la planxa amb samfaina de verdures
- Fruita del temps

25

- Amanida d'enciams variats, tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro i ou dur
- Llenties a l'hortelana amb verdures
- Iogurt La Fageda

26

- Risotto de bolets (xampinyons i formatge)
- Pit de gall d'indi al forn amb enciam
- Fruita del temps

27

- Bledes amb patata saltejades amb daus de pernil dolç
- Estofat de vedella amb verdures a la jardinera
- Fruita del temps

30

- Arròs napolitana
- Escalopa de porc amb enciam, espàrrecs i blat de moro
- Fruita del temps

31

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Cassoleta de cigrons amb espinacs i ou dur
- Fruita del temps



**ECO**

**DILLUNS**

**MENÚ ELABORAT  
AMB PRODUCTES  
FRESCOS, DE  
PROXIMITAT I DE  
TEMPORADA**

**DIMARTS**

**L'OLI D'OLIVA QUE ES  
SERVEIX ÉS DE D.O. DE  
LES GARRIGUES**

**EL PA ÉS DE LLEIDA I  
PROVÍNCIA I ESTA INCLÒS EN  
TOTS ELS ÀPATS**

**DIMECRES**

**LA FRUITA ÉS DE LA  
PROVÍNCIA DE LLEIDA  
VARIETAT DE FRUITA  
D'AQUEST MES :  
POMA, PERA, BANANA  
KIWI, TARONJA I MANDARINA**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**09**

- Sopa de brou a/pasta e pistons **ECOLÒGICS**
- Rostit de pollastre al forn amb patates al forn
- Fruita (poma)

**10**

- Llenties amb verdures
- Pit de gall d'indi a la planxa amb tomàquet al forn
- Crema de vainilla La Fageda

**11**

- Tirabuixons **ECOLÒGICS** a la italiana (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat)
- Filet de lluç amb suquet de pescadors
- Fruita (poma)

**12**

- Arròs campesina
- Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
- Fruita (pera)

**13**

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Llibret de gall d'indi (amb formatge) amb carbassó al forn
- Fruita (poma)

**16**

- Mongeta tendra i patata al vapor
- Estofat de porc amb grills de poma
- Fruita (pera)

**17**

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet natural)
- Filet de bacallà al forn amb albergínia al forn
- Fruita (poma)

**18**

- Espaguetis **ECOLÒGICS** vegetals amb salsa de tomàquet
- Cuixa de pollastre al forn amb tomàquet al forn
- Fruita (poma)

**19**

- Crema de pastanaga
- Mongeta blanca arrossera estofada amb verdures i arròs
- Iogurt La Fageda

**20**

- Sopa de peix amb pasta **ECOLÒGICA**
- Hamburguesa 100% de vedella amb tomàquet al forn
- Fruita (poma)

**23**

- Crema de carabassa sense rostes de pa (carabassa, patata i ceba)
- Llonganissa de porc amb tomàquet al forn
- Fruita (poma)

**24**

- Fideuà de marisc amb maionesa
- Pit de pollastre a la planxa amb samfaina de verdures

**25**

- Llenties a l'hortelana amb verdures
- Pit de gall d'indi a la planxa amb carbassó al forn
- Iogurt La Fageda

**26**

- Risotto de bolets (xampinyons i formatge)
- Llom de salmó amb fines herbes i verdures
- Fruita (pera)

**27**

- Bledes amb patata saltejades amb daus de pernil dolç
- Rodó de vedella rostit amb fils de ceba i rodes de patata
- Fruita (pera)

**30**

- Arròs a la napolitana
- Escalopa de porc amb carbassó al forn
- Fruita (poma)

**31**

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Cassoleta de cigrons amb espinacs i ou dur
- Fruita (poma)



**ECO**

**DILLUNS**

**MENÚ ELABORAT  
AMB PRODUCTES  
FRESCOS, DE  
PROXIMITAT I DE  
TEMPORADA**

**DIMARTS**

**L'OLI D'OLIVA QUE ES  
SERVEIX ÉS DE D.O. DE  
LES GARRIGUES**

**LA FRUITA ÉS DE LA  
PROVÍNCIA DE LLEIDA**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**09**

- Sopa de verdures amb pasta sense gluten
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita (no rosàcies)

**10**

- Amanida d'enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro. Sense tonyina
- Lenties amb verdures
- Iogurt de soja

**11**

- Tirabuixons sense gluten amb salsa de tomàquet
- Filet de lluç al forn amb pastanaga baby saltejada
- Fruita (no rosàcies)

**12**

- Arròs campesina
- Pit de pollastre a la planxa amb enciam
- Fruita (no rosàcies)

**13**

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Pit de gall dindi amb salsa de ceba
- Fruita (no rosàcies)

**16**

- Mongeta tendra i patata al vapor
- Llom a la planxa amb enciam i pastanaga rallada
- Fruita (No rosàcies)

**17**

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet natural)
- Filet de bacallà al forn amb salsa de bolets
- Fruita (No rosàcies)

**18**

- Espaguetis sense gluten vegetals amb salsa de tomàquet
- Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita (no rosàcies)

**19**

- Crema de pastanaga
- Mongeta blanca arrossera estofada amb verdures i arròs
- Iogurt de soja

**20**

- Espinacs amb patata
- Pit de gall dindi a la planxa amb tomàquet al forn
- Fruita (no rosàcies)

**23**

- Crema de carabassa sense rostes de pa (carabassa, patata i ceba)
- Llom a la planxa amb enciam i pastanaga
- Fruita (no rosàcies)

**24**

- Col i patata
- Pit de pollastre a la planxa amb samfaina de verdures
- Fruita (no rosàcies)

**25**

- Amanida d'enciams variats, tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro
- Lenties a l'hortelana amb verdures
- Iogurt de soja

**26**

- Arròs amb xampinyons saltejats
- Llom de salmó al forn amb enciam
- Fruita (no rosàcies)

**27**

- Bledes amb patata al vapor
- Pollastre a la planxa amb fils de ceba i rodes de patata
- Fruita (no rosàcies)

**30**

- Arròs napolitana
- Llom a la planxa amb enciam, espàrrecs i blat de moro
- Fruita (no rosàcies)

**31**

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Cassoleta de cigrons amb espinacs
- Fruita (no rosàcies)

DILLUNS

**MENÚ ELABORAT  
AMB PRODUCTES  
FRESCOS, DE  
PROXIMITAT I DE  
TEMPORADA**

DIMARTS

**L'OLI D'OLIVA QUE ES  
SERVEIX ÉS DE D.O. DE  
LES GARRIGUES**

**LA FRUITA ÉS DE LA  
PROVÍNCIA DE LLEIDA**

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

09

- Sopa de verdures amb pasta sense gluten
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita (no rosàcies)

10

- Amanida d'enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro. Sense tonyina
- Lenties amb verdures
- Iogurt de soja

11

- Tirabuixons sense gluten amb salsa de tomàquet
- Filet de lluç al forn amb pastanaga baby saltejada
- Fruita (no rosàcies)

12

- Arròs campesina
- Pit de pollastre a la planxa amb enciam
- Fruita (no rosàcies)

13

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Pit de gall dindi amb salsa de ceba
- Fruita (no rosàcies)

16

- Mongeta tendra i patata al vapor
- Llom a la planxa amb enciam i pastanaga rallada
- Fruita (No rosàcies)

17

- Arròs napolitana (amb salsa de tomàquet natural)
- Filet de bacallà al forn amb salsa de bolets
- Fruita (No rosàcies)

18

- Espaguetis sense gluten vegetals amb salsa de tomàquet
- Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita (no rosàcies)

19

- Crema de pastanaga
- Mongeta blanca arrossera estofada amb verdures i arròs
- Iogurt de soja

20

- Espinacs amb patata
- Pit de gall dindi a la planxa amb tomàquet al forn
- Fruita (no rosàcies)

23

- Crema de carabassa sense rostes de pa (carabassa, patata i ceba)
- Llom a la planxa amb enciam i pastanaga
- Fruita (no rosàcies)

24

- Col i patata
- Pit de pollastre a la planxa amb samfaina de verdures
- Fruita (no rosàcies)

25

- Amanida d'enciams variats, tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro
- Lenties a l'hortelana amb verdures
- Iogurt de soja

26

- Arròs amb xampinyons saltejats
- Llom de salmó al forn amb enciam
- Fruita (no rosàcies)

27

- Bledes amb patata al vapor
- Pollastre a la planxa amb fils de ceba i rodes de patata
- Fruita (no rosàcies)

30

- Arròs napolitana
- Llom a la planxa amb enciam, espàrrecs i blat de moro
- Fruita (no rosàcies)

31

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Cassoleta de cigrons amb espinacs
- Fruita (no rosàcies)