







DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<p>ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET</p> <p>CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>MAGRA DE PORC AMB SALSETA I VERDURETES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA D'AU CASOLANA ( PASTA ECOLÒGICA)</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA</p> <p>IOGURT </p>	<p>CIGRONS ESTOFATS A LA RIOJANA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ ECOLÒGIC AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS </p>	<p>CREMA DE VERDURES</p> <p>ARRÒS SALTEJAT AMB PÈSOLS I XAMPINYONS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<p>LLENTIES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CEBA I PEBROT</p> <p>REMENAT D'OUS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS ECOLÒGIC</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA AMB CEBA CAMELITZADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS </p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA MEXCLUM I TOMÀQUET</p> <p>IOGURT</p>	<p>BLEDES AMB PATATA</p> <p>PIZZA CASOLANA DE PERNIL CUIT I FORMATGE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS ECOLÒGICS A LA CARBONARA AMB CREMA DE LLET</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS </p>
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<p>SOPA DE BROU CASOLÀ</p> <p>MANDONGUILLES DE CALAMAR I LLUÇ AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS I VERDURES ECOLÒGIQUES</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS </p>	<p>MONGETES GUISADES</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB PA I TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MINISTRA DE VERDURES CASOLANA</p> <p>PAELLA MARINERA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>VISITEM MARROC</b></p> <p><b>CUSCÚS AMB VERDURES</b></p> <p><b>TAJINE DE POLLASTRE</b></p> <p><b>PA DE PESSIC AMB MEL I ATMELLES</b></p> 
DILLUNS 31	<p>CREMA DE PORROS</p> <p>FIDEUS AMB SÈPIA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>			



*Un cop al mes, postre casolà*

*Comencem un nou any ple de moments i aventures per a compartir plegats!*



Les fruites del temps són: pera, plàtan, taronja, poma, mandarines, kiwi,...

Es servirà pa integral com a mínim 1 vegada a la setmana

Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Ús de sal iodada per cuinar

Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%

Menús valorats nutricionalment per:

Aroa Espinosa Ruiz

Nº col·legiada CAT 001178

## ENDIVINA ENDIVINALLA

*Un i dos i tres i quatre,  
la meitat de vint-i-quatre.  
Vint-i-quatre i Vint-i-cinc,  
dos i tres i quatre i vint!*

### SABEU QUE ÉS?

