



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes</i></p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Macarrons al pesto</p> <p>Pollastre al curri i poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Crema de carbassó amb pipes torrades</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida d'arròs amb tomàquet, olives i pastanaga</p> <p>Peix a l'andalusa S/M amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Empedrat de mongetes amb tonyina</p> <p>Truita de patata i ceba amb pastanaga i sèsam</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Amanida variada amb vinagreta de mel</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Crema de pastanaga</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Espirals amb salsa de verdures i alfàbrega</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat amb daus de tomàquet</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>22 Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Arròs tres delícies</p> <p>Botifarra al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de llacets</p> <p>Remenat d'allis tendres amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Arròs amb salsa napolitana</p> <p>Llom a la planxa amb api i pastanaga ratllada</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Amanida de llenties amb tomàquet i oli de menta</p> <p>Truita de carbassó i patata amb saltat de bolets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Lluç al forn amb enciam i daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Contra cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	





SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</p>	<p>13 Macarrons al pesto</p> <p>Pollastre al curri i poma saltada</p> <p>Fruita permesa</p>	<p>14 Crema de carbassó amb pipes torrades</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita permesa</p>	<p>15 Amanida d'arròs amb tomàquet, olives i pastanaga</p> <p>Peix a l'andalusa S/M amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita permesa</p>	<p>16 Empedrat de mongetes amb tonyina</p> <p>Truita de patata i ceba amb pastanaga i sèsam</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Amanida variada amb vinagreta de mel</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita permesa</p>
	<p>20 Crema de pastanaga</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita permesa</p>	<p>21 Espirals amb salsa de verdures i alfàbrega</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat amb daus de tomàquet</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>22 Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita permesa</p>	<p>23 Arròs tres delícies</p> <p>Botifarra al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita permesa</p>	<p>24 Amanida de llacets</p> <p>Remenat d'allis tendres amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita permesa</p>
	<p>27 Arròs amb salsa napolitana</p> <p>Llom a la planxa amb api i pastanaga ratllada</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Amanida de llenties amb tomàquet i oli de menta</p> <p>Truita de carbassó i patata amb saltat de bolets</p> <p>Fruita permesa</p>	<p>29 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Lluç al forn amb enciam i daus de poma</p> <p>Fruita permesa</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Contra cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita permesa</p>	



Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes</i></p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Macarrons amb oli i alfàbrega (sense fruits secs)</p> <p>Pollastre al curri i poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Crema de carbassó (sense pipes torrades)</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida d'arròs amb tomàquet, olives i pastanaga</p> <p>Peix a l'andalusa S/M amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Empedrat de mongetes amb tonyina</p> <p>Truita de patata i ceba amb pastanaga (sense sèsam)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Amanida variada amb vinagreta de mel (s/fs)</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Crema de pastanaga</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Espirals amb salsa de verdures i alfàbrega</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat amb daus de tomàquet</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>22 Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Arròs tres delícies (s/fs)</p> <p>Botifarra al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de llacets</p> <p>Remenat d'allis tendres amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Arròs amb salsa napolitana</p> <p>Llom a la planxa amb api i pastanaga ratllada</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Amanida de llenties amb tomàquet i oli de menta (s/fs)</p> <p>Truita de carbassó i patata amb saltat de bolets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Lluç al forn amb enciam i daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Contra cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	



ROCA since 1966
www.froca.cat

Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</p>	<p>13 Macarrons amb oli i alfàbrega (sense fruits secs)</p> <p>Pollastre al curri i poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Crema de carbassó (sense pipes torrades)</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida d'arròs amb tomàquet, olives i pastanaga</p> <p>Pit de gall dindi planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Empedrat de mongetes (s/tonyina)</p> <p>Truita de patata i ceba amb pastanaga (sense sèsam)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Amanida variada amb vinagreta de mel (s/fs)</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Crema de pastanaga</p> <p>Truita a la francesa amb guarnició de mongetes seques</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Espirals amb salsa de verdures i alfàbrega</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat amb daus de tomàquet</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>22 Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Arròs tres delícies (s/fs)</p> <p>Botifarra al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de llacets</p> <p>Remenat d'allis tendres amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Arròs amb salsa napolitana</p> <p>Llom a la planxa amb api i pastanaga ratllada</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Amanida de llenties amb tomàquet i oli de menta (s/fs)</p> <p>Truita de carbassó i patata amb saltat de bolets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Hamburguesa vegetal (s/fs) enciam i daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Contra cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	





SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes</i></p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Macarrons amb oli i alfàbrega (sense fruits secs)</p> <p>Pollastre al curri i poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Crema de carbassó (sense pipes torrades)</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida d'arròs amb tomàquet, olives i pastanaga</p> <p>Peix a l'andalusa S/M amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Empedrat de mongetes amb tonyina</p> <p>Truita de patata i ceba amb pastanaga (sense sèsam)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Amanida variada amb vinagreta de mel (s/fs)</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Crema de pastanaga</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Espirals amb salsa de verdures i alfàbrega</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat amb daus de tomàquet</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>22 Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Arròs tres delícies (s/fs-bolets)</p> <p>Botifarra al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de llacets</p> <p>Remenat d'allis tendres amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Arròs amb salsa napolitana</p> <p>Llom a la planxa amb api i pastanaga ratllada</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Amanida de llenties amb tomàquet i oli de menta (s/fs)</p> <p>Truita de carbassó i patata amb enciams amanits</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Lluç al forn amb enciam i daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Contra cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes</i></p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Macarrons (s/ou) oli i alfàbrega (s/fs)</p> <p>Pollastre al curri i poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Crema de carbassó (sense pipes torrades)</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida d'arròs amb tomàquet, olives i pastanaga</p> <p>Peix a l'andalusa S/M amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Empedrat de mongetes amb tonyina</p> <p>Pit de gall dindi planxa amb pastanaga (sense sèsam)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Amanida variada amb vinagreta de mel (s/fs)</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Crema de pastanaga</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Espirals (s/ou) amb s.verdures i alfàbrega</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat (s/ou) amb daus tomàquet</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>22 Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Arròs tres delícies (s/fs-ou)</p> <p>Botifarra al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de llacets (s/ou)</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Arròs amb salsa napolitana</p> <p>Llom a la planxa amb api i pastanaga ratllada</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Amanida de llenties , tomàquet i oli de menta (s/fs)</p> <p>Bacallà a la planxa amb saltat de bolets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Espaguetis (s/ou) amb salsa d'espínacs</p> <p>Lluç al forn amb enciam i daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Contra cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	



Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes</i></p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Macarrons amb oli i alfàbrega (sense fruits secs)</p> <p>Pollastre al curri i poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Crema de carbassó (sense pipes torrades)</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida d'arròs amb tomàquet, olives i pastanaga</p> <p>Peix a l'andalusa S/M amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Empedrat de mongetes amb tonyina</p> <p>Truita de patata i ceba amb pastanaga (sense sèsam)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Amanida variada amb vinagreta de mel (s/fs)</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Crema de pastanaga</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Espirals amb salsa de verdures i alfàbrega</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat amb daus de tomàquet</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>22 Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Arròs tres delícies (s/fs)</p> <p>Botifarra al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de llacets</p> <p>Remenat d'allis tendres amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Arròs amb salsa napolitana</p> <p>Llom a la planxa amb api i pastanaga ratllada</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Amanida de llenties amb tomàquet i oli de menta (s/fs)</p> <p>Truita de carbassó i patata amb saltat de bolets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Lluç al forn amb enciam i daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Contra cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	



Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes</i></p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Macarrons integrals al pesto</p> <p>Pollastre al curri i poma saltada i enciam</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>14 Crema de carbassó amb pipes torrades</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>15 Amanida d'arròs integral, tomàquet, olives i pastanaga</p> <p>Peix andalusa s/m i enciams i cogombre</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>16 Empedrat de mongetes amb tonyina</p> <p>Truita de patata i ceba amb pastanaga i sèsam</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>17 Amanida variada amb vinagreta de mel</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>
	<p>20 Crema de pastanaga</p> <p>Bacallà a la llauna i enciam</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>21 Espirals integrals amb salsa de verdures i alfàbrega</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat amb daus de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>22 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>23 Arròs integral tres delícies</p> <p>Botifarra a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>24 Amanida de llacets (pasta integral)</p> <p>Remenat d'allis tendres amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>
	<p>27 Arròs integral amb salsa napolitana</p> <p>Llom a la planxa amb api i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>28 Amanida de llenties amb tomàquet i oli de menta</p> <p>Truita de carbassó i patata amb saltat de bolets</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>29 Espaguetis integrals amb salsa d'espínacs</p> <p>Lluç al forn amb enciam i daus de poma</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Contra cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	





SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>Benvinguts, benvingudes</p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Macarrons amb oli i alfàbrega (s/formatge)</p> <p>Pollastre al curri i enciam</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>	<p>14 Crema de carbassó (s/ceba)</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciams variats</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>	<p>15 Amanida d'arròs, tomàquet i olives</p> <p>Peix andalusa s/m i enciams variats</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>	<p>16 Amanida de patata, enciam, olives i tonyina</p> <p>Truita francesa amb xampinyons saltats</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>	<p>17 Amanida amb hortalisses permeses (s/vinagreta)</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb arròs</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>	
	<p>20 Crema de verdures tolerades amb patata</p> <p>Bacallà a la llauna (s/mongetes seques)</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>	<p>21 Espirals amb verdures permeses (s/formatge)</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat amb daus de tomàquet</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>	<p>22 Bledes i patata bullida</p> <p>Lluç a la planxa amb toc de comí</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>	<p>23 Arròs tres delícies (s/ceba-soja)</p> <p>Botifarra a la planxa amb enciam i olives</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>	<p>24 Llacets amb hortalisses permeses</p> <p>Remenat d'ou (s/beixamel) amb enciam i cogombre</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>	
	<p>27 Arròs amb s.tomàquet natural</p> <p>Llom a la planxa amb enciam</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>	<p>28 Amanida de patata amb tomàquet i oli de menta</p> <p>Truita de carbassó (s/ceba) amb saltat de bolets</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>	<p>29 Espaguetis amb espinacs (s/ceba-formatge)</p> <p>Lluç al forn amb enciams (s/poma)</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Contra cuixa de pollastre amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre- Gelatina s/sucre</p>		



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes</i></p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Macarrons al pesto</p> <p>Pollastre al curri i enciam</p> <p>Fruita tolerada</p>	<p>14 Crema de carbassó (s/ceba-pipes)</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciams variats</p> <p>Fruita tolerada</p>	<p>15 Amanida d'arròs, tomàquet i olives (s/pastanaga)</p> <p>Peix andalusa s/m i enciams variats</p> <p>Fruita tolerada</p>	<p>16 Amanida de patata, enciam, olives i tonyina</p> <p>Truita francesa amb xampinyons saltats</p> <p>logurt natural ecològic (s/sucre)</p>	<p>17 Amanida amb hortalisses permeses (s/vinagreta de mel)</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb arròs</p> <p>Fruita tolerada</p>
	<p>20 Crema de verdures tolerades amb patata</p> <p>Bacallà a la llauna (s/mongetes seques)</p> <p>Fruita tolerada</p>	<p>21 Espirals amb verdures permeses</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat amb daus de tomàquet</p> <p>logurt natural d'ovella (s/sucre)</p>	<p>22 Bledes i patata bullida</p> <p>Lluç a la planxa amb toc de comí</p> <p>Fruita tolerada</p>	<p>23 Arròs tres delícies (s/ceba-soja)</p> <p>Botifarra a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita tolerada</p>	<p>24 Llacets amb tomàquet, enciam i alfàbrega</p> <p>Remenat d'ou amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita tolerada</p>
	<p>27 Arròs amb salsa napolitana (s/ceba i pastanaga)</p> <p>Llom a la planxa amb enciam</p> <p>logurt natural ecològic (s/sucre)</p>	<p>28 Amanida de patata amb tomàquet i oli de menta</p> <p>Truita de carbassó (s/ceba) amb saltat de bolets</p> <p>Fruita tolerada</p>	<p>29 Espaguetis amb espinacs (s/ceba)</p> <p>Lluç al forn amb enciams (s/poma)</p> <p>Fruita tolerada</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Contra cuixa de pollastre amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita tolerada</p>	





SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes</i></p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Macarrons (s/g) al pesto</p> <p>Pollastre al curri i poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Crema de carbassó amb pipes torrades (s/g)</p> <p>Hamburguesa mixta (s/g) ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida d'arròs amb tomàquet, olives i pastanaga</p> <p>Peix a l'andalusa (s/g) S/M amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Empedrat de mongetes (s/g) amb tonyina</p> <p>Truita de patata i ceba amb pastanaga (s/sèsam)</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Amanida variada amb vinagreta de mel (s/g)</p> <p>Llenties (s/g) estofades amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Crema de pastanaga</p> <p>Bacallà a la llauna (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Espirals (s/g) amb salsa de verdures i alfàbrega</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat (s/g) amb daus de tomàquet</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>22 Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons (s/g) estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Arròs tres delícies (s/g)</p> <p>Botifarra al forn (s/g) amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de llacets (s/g)</p> <p>Remenat d'allis tendres (s/g) amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Arròs amb salsa napolitana</p> <p>Llom a la planxa amb api i pastanaga ratllada</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Amanida de llenties (s/g) amb tomàquet i oli de menta</p> <p>Truita de carbassó i patata amb saltat de bolets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs</p> <p>Lluç al forn (s/g) amb enciam i daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Contra cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	



Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes</i></p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Macarrons al pesto</p> <p>Lluç al curri i poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Crema de carbassó amb pipes torrades</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida d'arròs amb tomàquet, olives i pastanaga</p> <p>Peix a l'andalusa S/M amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Empedrat de mongetes amb tonyina</p> <p>Truita de patata i ceba amb pastanaga i sèsam</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Amanida variada amb vinagreta de mel</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Crema de pastanaga</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Espirals amb salsa de verdures i alfàbrega</p> <p>Truita a la francesa amb daus de tomàquet</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>22 Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Arròs tres delícies</p> <p>Lluç a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de llacets</p> <p>Remenat d'allis tendres amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Arròs amb salsa napolitana</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb api i pastanaga ratllada</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Amanida de llenties amb tomàquet i oli de menta</p> <p>Truita de carbassó i patata amb saltat de bolets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Lluç al forn amb enciam i daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Bacallà a la planxa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	





SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes</i></p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Macarrons (s/ou) oli i alfàbrega</p> <p>Lluç al curri i poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Crema de carbassó amb pipes torrades</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida d'arròs amb tomàquet, olives i pastanaga</p> <p>Peix a l'andalusa S/M amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Empedrat de mongetes amb tonyina</p> <p>Bistec de vedella a la planxa amb pastanaga i sèsam</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Amanida variada amb vinagreta de mel</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Crema de pastanaga</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Espirals (s/ou) amb salsa de verdures i alfàbrega</p> <p>Llom arrebossat (s/ou) i daus de tomàquet</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>22 Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Arròs tres delícies (s/ou)</p> <p>Botifarra al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de llacets (s/ou)</p> <p>Lluç a la planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Arròs amb salsa napolitana</p> <p>Llom a la planxa amb api i pastanaga ratllada</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Amanida de llenties amb tomàquet i oli de menta</p> <p>Bacallà a la planxa amb saltat de bolets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Espaguetis (s/ou) amb salsa d'espínacs</p> <p>Lluç al forn amb enciam i daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	



Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes</i></p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Macarrons al pesto</p> <p>Pollastre al curri i poma saltada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Crema de carbassó amb pipes torrades</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Amanida d'arròs amb tomàquet, olives i pastanaga</p> <p>Peix a l'andalusa S/M amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Empedrat de mongetes amb tonyina</p> <p>Truita de patata i ceba amb pastanaga i sèsam</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>17 Amanida variada amb vinagreta de mel</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>20 Crema de pastanaga</p> <p>Bacallà a la llauna</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Espirals amb salsa de verdures i alfàbrega</p> <p>Pit de gall dindi arrebossat amb daus de tomàquet</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>22 Verdura tricolor (bledes, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Arròs tres delícies</p> <p>Lluç a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de llacets</p> <p>Remenat d'allis tendres amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27 Arròs amb salsa napolitana</p> <p>Pit de gall dindi planxa amb api i pastanaga ratllada</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>28 Amanida de llenties amb tomàquet i oli de menta</p> <p>Truita de carbassó i patata amb saltat de bolets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Espaguetis amb salsa d'espínacs</p> <p>Lluç al forn amb enciam i daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30 Mongeta i patata bullida</p> <p>Contra cuixa de pollastre a la llimona amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	





SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>Benvinguts, benvingudes</i></p> <p>Estem molt il·lusionats de començar aquest curs a la vostra escola.</p> <p>L'encarem posant la mirada en els infants i joves, guiats pel nostre compromís amb la RSC, millorar la salut de les persones.</p> <p>Conjuntament amb l'escola, els equips de cuina i de monitoratge treballarem considerant la salut com a eix essencial de l'espai migdia.</p> <p>L'objectiu de l'educació per a la salut és provocar processos d'aprenentatge que ajudin a millorar els estils de vida contribuint, d'aquesta manera, a millorar la salut dels infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Iniciem el curs amb els protocols de seguretat que exigeix l'entorn actual, incorporant l'experiència adquirida durant tot el curs passat.</p> <p><i>Junts farem camí. Bon curs per a tots i totes!!</i></p>	<p>13 Pèsols i patata bullida</p> <p>Truita de bolets amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural</p>	<p>14 Espàrrecs verds a la graella amb romesco</p> <p>Quinoa amb verdures i tofu marinat Meló</p>	<p>15 Minestra de verdures de temporada</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i amanida del temps Nectarina</p>	<p>16 Espinacs amb panses i pinyons</p> <p>Calamarsets saltats amb alls tendres Prunes</p>	<p>17 Cuscús amb salsa de tomàquet i alfàbrega</p> <p>Conill al forn amb herbes provençals Pera</p>
	<p>20 Arròs amb ceba, pebrot verd i orenga</p> <p>Hamburguesa vegetal i enciams variats Poma</p>	<p>21 Gaspatxo</p> <p>Truita d'albergínia amb patata al caliu Plàtan</p>	<p>22 Torrada d'escalivada</p> <p>Sardines al forn amb cogombre amanit Macedònia de fruita de temporada</p>	<p>23 Graellada de verdures de temporada</p> <p>Fideus al wok al curri amb daus de seità Préssec</p>	<p>24 Rotllets de carbassó gratinats</p> <p>Gall dindi al forn amb ceba i patata logurt amb daus de fruita fresca</p>
	<p>27 Hummus de llegum amb bastonets d'hortalisses</p> <p>Bacallà a la graella amb pebrot vermell Pera</p>	<p>28 Crema de carbassó i pastanaga</p> <p>Tires de pollastre especiades amb puré de poma Nectarina</p>	<p>29 Bròquil i coliflor al vapor</p> <p>Ous farcits amb verdures i amanida del temps logurt natural</p>	<p>30 Amanida d'enciam, cogombre, préssec i nous</p> <p>Pizzeta de tonyina, ceba i olives negres al forn Meló</p>	

