

Dilluns	Dimart	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>4</p> <p>Arròs integral a la cassola</p> <p>Filet de dory/tofu al forn sobre llit de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Col i patata</p> <p>Gall dindi/seità a la planxa</p> <p>logurt natural</p>	<p>6</p> <p>Mongetes blanques amb patates</p> <p>Truita amb formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Gaspatxo suau</p> <p>Vedella/seità arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Espaguetis amb sofregit</p> <p>Botifarra de porc/tempe amb ceba al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>11</p> <p>Arròs blanc amb tomàquet i verdures</p> <p>Daus de tonyina/tofu amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Pollastre/seità al forn amb patates</p> <p>logurt natural</p>	<p>13</p> <p>Amanida de lleties i tomàquet fresc</p> <p>Truita de patates</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Crema de porros amb pa torrat</p> <p>Lluç /Tempe arrebossat amb verdures de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Espirals gratinades</p> <p>Llom de porc a la planxa/ seità a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>18</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Filet de Dory/tofu al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Pèsols amb patates i ceba</p> <p>Llom de porc/seità al forn</p> <p>logurt natural</p>	<p>20</p> <p>Amanida verda</p> <p>Cuscús de verdures amb cigrons i pollastre/seità</p> <p>Pinya</p>	<p>FINS L'ANY QUE VE A TOTS I TOTES</p>	

Tots els plats van acompanyats per amanida

Perquè creiem en la sostenibilitat social, ambiental i alimentària:

- Tota la fruita, la patata, ceba, all, nap, pastanaga, carbassa, arròs i llegums són **ECOLÒGICS** i produïts a Lleida, València i Aragó.
- La pasta, el sucre, la mel, pinya i algunes espècies són de **COMERÇ JUST**
- Les postres lactis són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa