

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>7 Amanida d'arròs</p> <p>Filet de dory/tofu al forn sobre llit de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Col i patata</p> <p>Gall dindi/ hamburguesa vegetal forn</p> <p>logurt natural</p>	<p>19 Mongetes blanques amb patates</p> <p>Truita amb formatge</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Crema de pastanaga amb pa torrat</p> <p>Pollastre/seità arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11 Espaguetis amb sofregit</p> <p>Botifarra de porc/vegetals amb ceba al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>14 Arròs blanc amb tomàquet i verdures</p> <p>Daus de tonyina/tofu amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Pollastre/seità al forn amb patates</p> <p>logurt natural</p>	<p>16 Llenties guisades</p> <p>Truita de patates</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Brou casolà amb pasta</p> <p>Lluç /Tempe arrebossat amb verdures de temporada</p> <p>Postres de músic</p>	<p>18 Espirals gratinades</p> <p>Llom de porc a la planxa/ seità a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>21 Arròs integral a la cassola</p> <p>Filet de Dory/tofu al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Pèsols amb patates i ceba</p> <p>Llom de porc/seità al forn</p> <p>logurt natural</p>	<p>23 Cigrons estofats</p> <p>Truita francesa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Crema de porros amb pa torrat</p> <p>Vedella/tempè arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Brou vegetal</p> <p>Cuscús integral de verdures amb cigrons i pollastre/seità</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>28 Amanida d'arròs</p> <p>Lluç/tempè al forn amb verduretes</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida de patates, olives i blat de moro</p> <p>Pollastre guisat amb verdures</p> <p>logurt natural</p>	<p>30 Hummus amb bastonets de pa</p> <p>Fricandó de vedella/seità tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de pastanaga amb pa torrat</p> <p>Bacallà/tofu arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>1 Espaguetis amb sofregit</p> <p>Truita d'espínacs amb pastanaga Amanida</p> <p>Coca de forner</p>

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

Tots els plats van acompanyats per amanida