

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<b>SOPAR</b>	<b>SOPAR</b>	<b>SOPAR</b>	<b>SOPAR</b>	<b>SOPAR</b>
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs amb tomàquet</li> <li>- Bunyols de bacallà amb amanida</li> <li>- Mandarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mongeta seca, patata i bròquil</li> <li>- Estofat de vedella amb xampinyons</li> <li>- Plàtan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de peix</li> <li>- Pollastre al forn amb patates</li> <li>- Taronja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de verdures</li> <li>- Fideuà</li> <li>- logurt natural</li> </ul>
<b>SOPAR</b>	<b>SOPAR</b> Crema de verdures, ou, amanida i fruita	<b>SOPAR</b> Peix al forn amb verdures, amanida i fruita	<b>SOPAR</b> Amanida verda, carbassa farcida al forn, fruita	<b>SOPAR</b> Sopa d'arròs, ou, amanida i fruita
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Llenties estofades amb verdures</li> <li>- Truita de patata amb amanida</li> <li>- Poma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trinxat de col i patata</li> <li>- Pernillets de pollastre amb prunes</li> <li>- Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis a la carbonara</li> <li>- Filet de maira arrebossada amb amanida</li> <li>- Mandarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patates guisades amb verduretes</li> <li>- Botifarra amb carxofes arrebossades</li> <li>- logurt natural ecològic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs integral saltat amb pernil</li> <li>- Bacallà gratinat amb tomàquet i formatge</li> <li>- Pera</li> </ul>
<b>SOPAR</b> Verdura del temps, peix, amanida i fruita	<b>SOPAR</b> Arròs integral saltat, ou, amanida i fruita	<b>SOPAR</b> Crema de remolatxa, gall dindi a la planxa, fruita	<b>SOPAR</b> Sopa de peix, ou, amanida i fruita	<b>SOPAR</b> Verdura del temps, formatge arrebossat, fruita
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pistons</li> <li>- Tronquets de peix casolans amb amanida</li> <li>- Plàtan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de bròquil i porros</li> <li>- Pollastre al forn amb amanida</li> <li>- Pinya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs amb verduretes</li> <li>- Calamars enfarinats amb amanida</li> <li>- Poma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cigrons amb patata</li> <li>- Llom rostit amb salsa</li> <li>- Taronja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amanida verda amb ou dur</li> <li>- Macarrons a la bolonyesa</li> <li>- logurt natural</li> </ul>
<b>SOPAR</b> Crema de verdures, ou, amanida i fruita	<b>SOPAR</b> Peix al forn amb verdures, amanida i fruita	<b>SOPAR</b> Sopa de mill amb pastanaga, ou, amanida i fruita	<b>SOPAR</b> Crema de pastanaga, peix, amanida i fruita	<b>SOPAR</b> Arròs integral, peix a la planxa, amanida i fruita
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de carbassa</li> <li>- Croquetes de rostit amb amanida</li> <li>- Pera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mongeta seca amb patates</li> <li>- Truita d'espínacs amb amanida</li> <li>- logurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escudella amb galets</li> <li>- Pilota rostida amb salsa de tomàquet</li> <li>- Mandarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs amb tomàquet</li> <li>- Lluç a la basca</li> <li>- Taronja</li> </ul>	
<b>SOPAR</b> Sopa de peix, ou, amanida i fruita	<b>SOPAR</b> Arròs caldós amb verdures i pollastre, amanida, fruita	<b>SOPAR</b> Espínacs a la crema amb ous poche, amanida i fruita	<b>SOPAR</b> Verdura, conill, amanida i fruita	<b>SOPAR</b>

Fruita del temps: mandarina, taronja, alvocat., poma, pera...

Verdures i hortalisses: col, bròcoli, calçots, espínacs, escarola, carxofes, escarola...

Crema de remolatxa, avellanes i advocat  
 Ingredients: 6 remolatxes, 2 pastanagues, 2 patates, 1 ceba, 1 pebrot vermell, 25 gr d'avellanes i 2 advocats.  
 Fem un sofregit amb ceba i el pebrot. Hi afegim la resta de vegetals tallats, les avellanes, una mica de sal i ho cobrim amb aigua. Ho coquem durant 20-25 minuts. Quan estigui llest hi afegim els advocats i ho trituram.