

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>3</b> Cal. 616 H.C. 47 Lip. 31 P. 37</p> <p>QUINOA AMB VERDURES I ENDAMAME</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>	<p><b>4</b> Cal. 504 H.C. 46 Lip. 28 P. 18</p> <p>SOPA DE BROU AMB PISTONS</p> <p>TRUITA FRANCESA</p> <p>• PEBROT GUARNICIÓ</p> <p>IOGURT NATURAL</p> <p>PA</p>	<p><b>5</b> Cal. 503 H.C. 40 Lip. 30 P. 21</p> <p>BAJOCA AMB ALL</p> <p>POLLASTRE A L'ALLADA</p> <p>• ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>	<p><b>6</b> Cal. 981 H.C. 74 Lip. 57 P. 46</p> <p>CREMA DE MONGETES SEQUES</p> <p>FILET DE VERAT</p> <p>• CEBA I PEBROT VERD</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>	<p><b>7</b> Cal. 480 H.C. 84 Lip. 8 P. 18</p> <p>MINESTRA DE VERDURES</p> <p>MACARRONS BOLONYESA VEGETAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>
<p><b>10</b> Cal. 507 H.C. 84 Lip. 12 P. 21</p> <p>COLIFLOR AMB PATATA</p> <p>LLENTIES GUISADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>	<p><b>11</b> Cal. 634 H.C. 60 Lip. 37 P. 18</p> <p>MACARRONS AMB VERDURA</p> <p>TRUITA FRANCESA</p> <p>• CARBASSO</p> <p>IOGURT NATURAL</p> <p>PA</p>	<p><b>12</b> Cal. 595 H.C. 91 Lip. 15 P. 30</p> <p>SOPA D'AU AMB FIDEUS</p> <p>POLLASTRE A LA FARIGOLA</p> <p>• PATATA AL FORN GUARNICIÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>	<p><b>13</b> Cal. 688 H.C. 80 Lip. 30 P. 23</p> <p>PURE DE CARBASSÓ</p> <p>RODANXA DE LLUÇ A LA ROMANA</p> <p>• ENCIAM Y SOJA GERMINADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>	<p><b>14</b> Cal. 440 H.C. 48 Lip. 22 P. 15</p> <p>BAJOCA AMB ALL</p> <p>RODÓ DE GALL D'INDI AMB POMA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>
<p><b>17</b> Cal. 708 H.C. 81 Lip. 29 P. 23</p> <p>ESPAGUETIS AMB OLIVES NEGRES, ALFABREGA I TOMÀQUET</p> <p>TRUITA DE FORMATGE</p> <p>• ENCIAM Y SOJA GERMINADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>	<p><b>18</b> Cal. 609 H.C. 75 Lip. 18 P. 40</p> <p>PURE DE LLEGUM</p> <p>BACALLA AL FORN</p> <p>• SALSA MARINERA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>	<p><b>19</b> Cal. 536 H.C. 49 Lip. 31 P. 17</p> <p>BAJOCA AMB ALL</p> <p>MANDONGUILLES DE SOJA SALSADA DE TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>	<p><b>20</b> Cal. 396 H.C. 46 Lip. 12 P. 29</p> <p>BRÒQUIL AMB PATATES</p> <p>POLLASTRE AMB SALSADA DE PEBROT</p> <p>IOGURT NATURAL</p> <p>PA</p>	<p><b>21</b> Cal. 671 H.C. 55 Lip. 34 P. 15</p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>HAMBURGUESA DE PORC I VEDELLA</p> <p>• CHAMPINONES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>
<p><b>24</b> Cal. 586 H.C. 45 Lip. 39 P. 16</p> <p>COLIFLOR SALTEJADA</p> <p>FILET D'ABADEJO ARREBOSSAT</p> <p>• ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>IOGURT NATURAL</p> <p>PA</p>	<p><b>25</b> Cal. 783 H.C. 70 Lip. 41 P. 37</p> <p>FESOLS AMB AMB PEBROT I PASTANAGA</p> <p>MANDONGUILLES DE VEDELLA A LA JARDINERA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>	<p><b>26</b> Cal. 614 H.C. 44 Lip. 35 P. 34</p> <p>BAJOCA AMB ALL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT</p> <p>• PESOLS SALTATS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>	<p><b>27</b> Cal. 571 H.C. 93 Lip. 17 P. 15</p> <p>SOPA DE BROU AMB GALETES</p> <p>TRUITA DE PATATA AMB CEBA</p> <p>• ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>	<p><b>28</b> Cal. 698 H.C. 87 Lip. 27 P. 30</p> <p>MACARRONS GRATINATS</p> <p>POLLASTRE A LA LLIMONA</p> <p>• CHAMPINONES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>PA</p>