



dilluns dimarts dimecres dijous divendres

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

<p>Encisam, carlota, olives, dacsà. 1r. Arròs a la cubana amb tomaca i ou. 2n. Rodanxa de lluç amb creïlles dau al forn. Fruita de temporada.</p> <p>Remanat de llegums amb ceba. Llom al forn. Fruita.</p> <p style="text-align: right;">831 109 32 29</p>	<p>Encisam ECO, remolatxa, dacsà. 1r. Llentilles ECO amb verdures. ECO i creïlles. 2n. Llom al forn amb xampinyons. Fruita ECOLÒGICA.</p> <p>Sopa de peix. Truita a la francesa. Lacti</p> <p style="text-align: right;">845 98 39 33</p>	<p>Encisam, tomaca, carlota, surimi. 1r. Macarrons amb tonyina i tomaca. 2n. Filet de limanda amb pèsols i ceba. Fruita de temporada.</p> <p>Amanida murciana. Filet de titot. Lacti.</p> <p style="text-align: right;">813 105 42 25</p>	<p>Encisam, tomaca, dacsà, carlota. 1r. Sopa de verdures amb estrelles. 2n. Mandonguilles de carn amb tomaca. Fruita i Lacti.</p> <p>Parrillada de verdures variades a la planxa. Emperador a la planxa. Fruita.</p> <p style="text-align: right;">509 57 23 25</p>	<p>Encisam, tomaca, panses, carlota. 1r. Fideuà de peix amb delícies del mar. 2n. Calamars a la romana. Fruita de temporada.</p> <p>Crema de verdures. Ventresca de lluç. Fruita</p> <p style="text-align: right;">810 96 39 30</p>
--	--	--	---	--

<p>Encisam ECO, tomaca, tonyina, ou. 1r. Puré de verdures ECO amb llegums ECO. 2n. Pollastre al forn al chilindrón. Fruita ECOLÒGICA.</p> <p>Empanadilles de verdures. Formatge fresc i tomaca natural. Fruita.</p> <p style="text-align: right;">675 52 40 34</p>	<p>Encisam, remolatxa, tomaca, dacsà. 1r. Espaguetis amb tonyina, tomaca i formatge. 2n. Halibut amb salsa marinera. Fruita.</p> <p>Crema de verdures i creïlla. Truita de tonyina. Lacti.</p> <p style="text-align: right;">805 105 37 27</p>	<p>Encisam, dacsà, carlota, tonyina. 1r. Sopa de peix amb delícies del mar. 2n. Truita de verdures i cavalla. Fruita i Lacti.</p> <p>Consomé vegetal. Filet de peix a la planxa. Lacti.</p> <p style="text-align: right;">659 65 39 27</p>	<p>Encisam, carlota, tomaca, anous. 1r. Arròs al forn amb costelletes, creïlla, botifarra i cigrons. 2n. Croquetes de bacallà. Fruita.</p> <p>Sopa juliana amb tostons. Llom al forn. Lacti.</p> <p style="text-align: right;">824 95 27 39</p>	<p>Encisam, tonyina, surimi i dacsà. 1r. Llentilles amb carlota i espinacs. 2n. Fingers de pollastre. Fruita de temporada.</p> <p>Arròs tres delícies. Calamars a la planxa. Fruita.</p> <p style="text-align: right;">856 112 43 26</p>
---	--	---	---	---

<p>Encisam, tomaca, olives, carlota. 1r. Espirals tricolor amb tomaca i formatge. 2n. Saborès de lluç amb guarnició. Fruita de temporada.</p> <p>Bajoquetes saltejades amb perrill dolç i ceba. Pit de titot a la planxa. Fruita.</p> <p style="text-align: right;">829 96 37 33</p>	<p>Encisam, tomaca, dacsà i surimi. 1r. Sopa de peix amb delícies del mar. 2n. Roti de titot amb salsa i creïlles al forn. Lacti i Fruita.</p> <p>Amanida verda. Albarguina farcida de verdures.. Fruita.</p> <p style="text-align: right;">682 94 34 22</p>	<p>Encisam, carlota, tomaca, dacsà. 1r. Arròs a la milanesa amb pèsols, magre... 2n. Ventresca de lluç orly amb guarnició. Fruita de temporada.</p> <p>Amanida rusa. Pit de pollastre a la planxa. Fruita.</p> <p style="text-align: right;">849 98 39 30</p>	<p>Encisam ECO, tomaca, tonyina i olives. 1r. Potatge de cigrons ECOLÒGICS amb carlota i espinacs. 2n. Truita de creïlles amb formatge. Fruita.</p> <p>Puré de carlota, porro i creïlla. Creps de perrill dolç i formatge. Fruita.</p> <p style="text-align: right;">847 111 44 25</p>	<p>1r. Amanida especial completa amb tonyina. 2n. Lasanya de carn amb beixamel i tomaca. Fruita de temporada</p> <p>DIA LLIUERE Sandwich vegetal. Lacti.</p> <p style="text-align: right;">842 90 43 34</p>
--	---	--	--	---

<p>Encisam, dacsà, tonyina, carlota. 1r. Llentilles amb verdures i xoriç. 2n. Truita de creïlles amb cavalla. Fruita de temporada.</p> <p>Verdures al forn. Filet de dorada. Fruita.</p> <p style="text-align: right;">815 108 31 27</p>	<p>1r. Amanida completa especial amb tonyina. 2n. Paella Valenciana amb pollastre, bajoquetes i fesols. Fruita de temporada.</p> <p>Verdures a la planxa. Vedella a la planxa. Lacti.</p> <p style="text-align: right;">778 93 43 23</p>	<p>Encisam ECO, tomaca, tonyina, dacsà. 1r. Puré de verdures ECO amb llegums ECO 2n. Llonganisses blanques. Fruita ECO i Lacti.</p> <p>Sopa de fideus. Broquetes de llom. Lacti.</p> <p style="text-align: right;">677 69 33 30</p>		
---	--	--	--	--

Parte Inferior:
 Sugerencias para la cena

Los menús van acompañados de 20 gr. de pan

Energ.	Glúcidos	Prot.	Grasa
(Kcal)	(Gr.)	(Gr.)	(Gr.)

