



dilluns dimarts dimecres dijous divendres

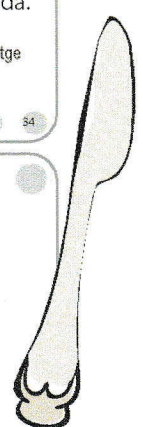
				<p>1. Amanida campera (creilla, tomaca, tonyina, olives...)</p> <p>2n. Filet de tilapia a la planxa amb guarnició. Fruita de temporada.</p> <p>Saltejat de bolets, verdures i ceba. Peix blau al papillote. Fruita.</p> <p>742 95 32 26</p>
--	--	--	--	---

<p>Encisam, carlota, panses, tonyina. 4</p> <p>1r. Arròs a la cubana amb tomaca.</p> <p>2n. Llonganisses blanques al forn. Fruita de temporada.</p> <p>Encisam, carlota, pepino. Pollastre al forn amb creïlles i verdures. Fruita.</p> <p>869 112 43 29</p>	<p>Encisam, tomaca, carlota, ou. 5</p> <p>1r. Llentilles amb verdures i espinacs.</p> <p>2n. Ventresca de bacallà amb verdures. Fruita de temporada.</p> <p>Crema de carabasseta, carlota i creïlla. Caçó al forn amb ceba. Fruita.</p> <p>801 113 41 28</p>	<p>Encisam, anous, tomaca, carlota. 6</p> <p>1r. Fideuà de peix amb fruits del mar.</p> <p>2n. Saborès de lluç amb guarnició. Fruita de temporada.</p> <p>Amanida especial amb tonyina, dacsca i ou dur. Lacti.</p> <p>839 103 37 31</p>	<p>Encisam ECO, tomaca, dacsca i ou. 7</p> <p>1r. Crema de verdures variades i llegums ECOLÒGIQUES.</p> <p>2n. Pollastre al forn. Lacti i Fruita ECO.</p> <p>Remanat de xampinyons amb verdures. Fruita de ceba. Lacti.</p> <p>675 52 40 34</p>	<p>Encisam, dacsca, anous, tomaca. 8</p> <p>1r. Macarrons a la carbonara amb beicon, ceba i nata.</p> <p>2n. Limanda amb verdures. Fruita.</p> <p>Sopa de peix amb delícies del mar. Croquetes de bacallà. Fruita.</p> <p>812 101 39 28</p>
--	--	--	---	---

<p>11</p> <p>1r. Amanida d'arròs (arròs, tonyina, dacsca...)</p> <p>2n. Truita de creïlles amb cavalla. Fruita ECO.</p> <p>Arròs tres delícies. Pinxets de llom i pebre. Lacti.</p> <p>795 107 31 27</p>	<p>Encisam, remolatxa, tomaca, surimi. 12</p> <p>1r. Espirals amb carn, ceba i tomaca.</p> <p>2n. Filet de lluç amb tempura de verdures. Fruita de temporada.</p> <p>Purè de verdures i creïlla. Filet de vedella a la planxa. Fruita.</p> <p>842 90 43 34</p>	<p>Encisam, tomaca, carlota i olives. 13</p> <p>1r. Sopa de verdures amb caldo de pollastre</p> <p>2n. Hamburguesa de vedella amb creïlles. Lacti i Fruita.</p> <p>Verdures saltejades amb pasta. Pit de pollastre a la planxa. Fruita.</p> <p>718 93 45 21</p>	<p>14</p> <p>1r. Amanida especial completa amb formatge i tonyina.</p> <p>2n. Arròs al forn amb costelletes, creïlla, botifarra i cigrons. Fruita de temporada.</p> <p>Sopa juliana. Creps de pernil dolç. Fruita.</p> <p>819 108 30 22</p>	<p>15</p> <p>Encisam, tomaca, tonyina i dacsca.</p> <p>1r. Crema de verdures variades i creïlla.</p> <p>2n. Pizza de pernil dolç i formatge. Fruita de temporada.</p> <p>Semola d'arròs amb caldo de peix. Filet d'emperador amb salsa verda. Fruita.</p> <p>762 79 41 33</p>
--	--	---	---	---

<p>18</p> <p>Encisam, tomaca, surimi i anous.</p> <p>1r. Espaguetis amb carn picada i tomaca</p> <p>2n. Truita amb verdures i formatge. Fruita de temporada.</p> <p>Menestra de verdures. Xulletes de corder a la planxa. Fruita.</p> <p>824 95 27 29</p>	<p>19</p> <p>Encisam ECO, tomaca, olives, dacsca.</p> <p>1r. Crema de verdures, creïlla i llegums ECO</p> <p>2n. Mandonguilles de carn amb verdures. Fruita ECO i Lacti.</p> <p>Sèmola d'arròs amb caldo de peix. Calamars al forn. Fruita.</p> <p>609 57 23 35</p>	<p>20</p> <p>Encisam, tomaca, carlota, dacsca.</p> <p>1r. Paella Valenciana amb pollastre i verdura.</p> <p>2n. Empanadetes de tonyina. Fruita.</p> <p>Verdures a la planxa. Llom adobat amb tomaca. Fruita.</p> <p>826 120 30 29</p>	<p>21</p> <p>1r. Amanida campera (creïlla, tomaca, tonyina, olives...).</p> <p>2n. Saborès de lluç amb guarnició. Fruita de temporada.</p> <p>Saltejat de verdures variades amb pernil dolç. Formatge fresc. Fruita.</p> <p>752 92 33 28</p>	<p>22</p> <p>1r. Amanida especial completa amb tonyina.</p> <p>2n. Lasanya de carn amb beixamel i tomaca. Fruita de temporada.</p> <p>Amanida verda amb formatge fresc. Mero a la planxa. Lacti.</p> <p>842 90 43 34</p>
---	---	---	--	--

VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
----------	----------	----------	----------	----------



Parte Inferior:
Sugerencias para la cena

Los menús van acompañados de 20 gr. de pan

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