



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 FESTA TOT SANTS	2 FESTIU
5 Encisam, tomaca, tonyina, dacsà. 1r. Puré de verdures, ECO creïlles i llegums. 2n. Fingers de pollastre. Fruita ECOLÒGICA. Arròs blanc amb tomaca. Truita francesa. Fruita. 677 69 33 30	6 Encisam, carlota, panses, tonyina. 1r. Arròs a la cubana amb tomaca i ou. 2n. Filet de lluç a la planxa amb salsa mery. Fruita de temporada Encisam, carlota, pepino. Pollastre al forn amb creïlles i verdures. Fruita. 813 109 31 25	7 Encisam, carlota, dacsà, olives. 1r. Potatge de cigrons amb verdures. 2n. Llonganisses blanques amb tomaca. Fruita de temporada. Saltejat de verdures variades amb permil dolç. Formatge fresc. Fruita. 820 91 36 35	8 Encisam, remolatxa, tomaca, surimi. 1r. Espaguetis amb tonyina, tomaca i formatge. 2n. Medallons de lluç a la planxa. Lacti i Fruita. Puré de verdures i creïlla. Filet de vedella a la planxa. Fruita. 804 100 39 33	9 Encisam i tomaca. 1r. Sopa de putxero CATERGUAI. 2n. Putxero CATERGUAI (pilotes, cigros, carlota i creïlla) Fruita de temporada. Amanida completa. Pit de pollastre a la planxa. Fruita. 857 121 37 22
12 Encisam, tomaca, carlota i olives. 1r. Sopa de verdures, llegums i pollastre. 2n. Hamburguesa de pollastre amb creïlles al forn. Lacti i Fruita. Verdures saltejades amb pasta. Pit de pollastre a la planxa. Fruita. 741 96 36 25	13 Encisam, dacsà, anous, tomaca. 1r. Macarrons a la bolonyesa amb carn, tomaca i formatge. 2n. Filet de halibut amb pèsols. Fruita. Sopa de peix amb delícies del mar. Croquetes de bacallà. Fruita. 831 101 40 29	14 1r. Amanida especial completa amb tonyina 2n. Paella Valenciana amb pollastre i verdures. Fruita de temporada. Verdures a la planxa. Llom adobat amb tomaca. Fruita. 718 93 43 21	15 Encisam ECO, tomaca, tonyina, carlota. 1r. Potatge de llentilles ECO amb verdures. 2n. Truita de creïlles (bullida) amb cavalla. Fruita ECOLÒGICA. Arròs tres delícies. Pinxets de llom i pebre. Lacti. 811 108 41 25	16 Encisam, anous, tomaca, carlota. 1r. Fideuà de peix amb fruits del mar. 2n. Solomillo de pollastre casolans. Fruita de temporada. Amanida especial amb tonyina, dacsà i ou dur. Lacti. 789 84 48 29
19 Encisam, tomaca, dacsà, olives. 1r. Sopa de peix amb delícies del mar. 2n. Truita de permil i formatge fresc. Fruita i Lacti. Saltejat de bolets, verdures i ceba. Peix blau al papillote. Fruita. 652 72 37 24	20 1r. Amanida especial completa amb tonyina. 2n. Lasanya de carn amb beixamel i tomaca. Fruita de temporada. Amanida verda amb formatge fresc. Mero a la planxa. Lacti. 842 90 43 34	21 Encisam, tonyina, dacsà i anous. 1r. Llentilles amb carlota i espinacs. 2n. Ventresca de bacallà amb ceba. Fruita de temporada. Encisam i tomaca. Alabargina farcida amb verdures i carn picada. Fruita. 801 113 41 38	22 Encisam, remolatxa, tomaca, ou. 1r. Arròs al forn amb costelletes, creïlla, botifarra i cigrons. 2n. Croquetes de bacallà. Fruita. Sopa juliana. Crepes de permil dolç. Fruita. 824 95 27 29	23 Encisam ECO, tomaca, dacsà i ou. 1r. Crema de verdures variades ECO i llegums. 2n. Pollastre al forn amb ceba i tomaca. Fruita ECOLÒGICA. Remanet de xampinyons amb verdures. Truita de ceba. Lacti. 675 52 40 34
26 Encisam, tomaca, dacsà i surimi. 1r. Sopa de verdures amb cigrons. 2n. Pizza de permil dolç i formatge. Fruita i Lacti. Bullit Valencianà. Tonyina a la planxa. Fruita. 707 65 42 31	27 Encisam ECO, tomaca, carlota, olives. 1r. Cigrons ECO amb verdures i espinacs. 2n. Lluç arrebosat amb tempura de verdures. Fruita ECOLÒGICA. Crema de carabassella, carlota i creïlla. Caçó al forn amb ceba. Fruita. 787 93 43 30	28 Encisam, carlota, tomaca i anous. 1r. Fideuà de peix amb fruits del mar. 2n. Llom adobat amb creïlles panaderes. Fruita de temporada. Sopa Juliana amb tostons. Llom al forn. Fruita. 807 87 45 31	29 Encisam, tomaca, carlota i tonyina. 1r. Macarrons a bolonyesa amb carn, tomaca i formatge. 2n. Truita de creïlles i verdures. Fruita. Saltejat de verdures amb llegums i permil. Lluç a la planxa. Lacti. 824 95 27 29	30 Encisam ECO, tomaca, olives, dacsà. 1r. Crema de verdures, creïlla i llegums ECO. 2n. Mandonguilles de carn a la jardinera. Fruita ECOLÒGICA. Sèmola d'arròs amb caldo de peix. Calamars al forn. Fruita. 609 57 23 35