

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 4 AL 8 DE GENER					

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 11 AL 15 DE GENER	MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CROQUETES DE BOLETS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA OUS DURS AMB Salsa AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS MONGETES SALETADES AMB CUSCÚS I ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	ARRÒS AMB BOLETS S/POLLASTRE TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	COLIFLOR I PATATA BULLIDA PASTA SALIjada AMB LIGONS, CEDA I PASTANAGA I AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 18 AL 22 DE GENER	MACARRONS A LA NAPOLITANA LLENTIES SALTEJADES AMB Ceba CONFITADA PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA MONGETES ESTOFADES AMB ARRÒS, PASTANAGA I PORRO PA I FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS REMANAT D'OU AMB PORRO I XAMPINYONS PA I IOGURT	MINESTRA DE VERDURES DE TEMPORADA CUSCÚS AMB LLENTIES I Salsa DE TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀQUET CASSOLANA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 25 AL 29 DE GENER	ARRÒS 3 DELÍCIÉS (PASTANAGA I PÈSOLS S/PERNIL DOLÇ) CROQUETES DE CIGRONS AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESCUDELLA VEGETAL AMB PISTONS REMANAT D'OU AMB XAMPINYONS I PURÉ DE PATATA PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS LLENTIES SALTEJADES AMB Ceba I XAMPINYONS PA I IOGURT	MONGETES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	MENÚ SORPRESA VEGETARIÀ

Els làctics són productes de La Fageda
Tota la pasta, els llegums i l'arròs són ecològics
Totes les fruites i verdures de temporada són ecològiques
La sal és de producció ecològica
L'oli de oliva és de producció ecològica

FRUITES DE TEMPORADA:
POMA, RAÏM, MANDARINA, KIWI, TARONJA, PERA I PLÀTAN
VERDURES DE TEMPORADA:
CARBASSA, ENDIVIES, NAP, PORRO, API, BLEDA, ESPINAC, COL ESCAROLA, COLIFLOR, ALL TENDRE, PASTANAGA, ENCIAM, REMOLATXA, PASTANAGA

Un cop al mes el pollastre serà de producció ecològica
Dos cops al mes el peix serà de proximitat
Un cop al mes la vedella és de producció ecològica
Tots els aliments arrebossats són d'elaboració casolana
Tots els dinars estan acompanyats d'un sopar recomanat

PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA
LLUÇ
MAIRA

SEITÓ
BONITOL

**** Sempre i quan ho permetin les condicions de la mar.
Si el peixeter no te peix de proximitat és donarà un altre peix.**



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 4 AL 8 DE GENER					

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 11 AL 15 DE GENER	MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CROQUETES DE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS ROSTIT DE LLOM AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	ARRÒS AMB BOLETS I POLLASTRE TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	COLIFLOR I PATATA BULLIDA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 18 AL 22 DE GENER	MACARRONS A LA NAPOLITANA BACALLÀ AL FORN AMB CEBA CONFITADA PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA GALL D'INDI ESTOFAT AMB PASTANAGA I PORRO PA I FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS REMANAT D'OU AMB PORRO I XAMPINYONS PA I IOGURT	MINESTRA DE VERDURES DE TEMPORADA MANDONGUILLES DE VEDELLA ECO AMB SALSAS DE TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASSOLANA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 25 AL 29 DE GENER	ARRÒS 3 DELÍCIES (PASTANAGA, PÈSOLS I PERNIL DOLÇ) PEIX A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESCUDELLA AMB PISTONS BOTIFARRA DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATA PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE ECO AL FORN AMB CEBA I POMA PA I IOGURT	MONGETES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	MENÚ SORPRESA S/MARISC

Els làctics són productes de La Fageda
Tota la pasta, els llegums i l'arròs són ecològics
Totes les fruites i verdures de temporada són ecològiques
La sal és de producció ecològica
L'oli de oliva és de producció ecològica

FRUITES DE TEMPORADA:
POMA, RAÏM, MANDARINA, KIWI, TARONJA, PERA I PLÀTAN
VERDURES DE TEMPORADA:
CARBASSA, ENDIVIES, NAP, PORRO, API, BLEDA, ESPINAC, COL ESCAROLA, COLIFLOR, ALL TENDRE, PASTANAGA, ENCIAM, REMOLATXA, PASTANAGA

Un cop al mes el pollastre serà de producció ecològica
Dos cops al mes el peix serà de proximitat
Un cop al mes la vedella és de producció ecològica
Tots els aliments arrebossats són d'elaboració casolana
Tots els dinars estan acompanyats d'un sopar recomanat

PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA
LLUÇ
MAIRA
SEITÓ
BONITOL
**** Sempre i quan ho permetin les condicions de la mar.
Si el peixeter no te peix de proximitat és donarà un altre peix.**



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 4 AL 8 DE GENER					

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 11 AL 15 DE GENER	MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS ROSTIT DE LLOM AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT S/LACTOSA	ARRÒS AMB BOLETS I POLLASTRE TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	COLIFLOR I PATATA BULLIDA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 18 AL 22 DE GENER	MACARRONS A LA NAPOLITANA BACALLÀ AL FORN AMB CEBA CONFITADA PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA GALL D'INDI ESTOFAT AMB PASTANAGA I PORRO PA I FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS REMANAT D'OU AMB PORRO I XAMPINYONS PA I IOGURT S/LACTOSA	MINESTRA DE VERDURES DE TEMPORADA MANDONGUILLES DE VEDELLA ECO S/LACTOSA AMB SALSA DE TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET CASSOLANA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 25 AL 29 DE GENER	ARRÒS 3 DELÍCIES (PASTANAGA, PÈSOLS I PERNIL DOLÇ) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESCUDELLA AMB PISTONS BOTIFARRA DE PORC S/LACTOSA AL FORN AMB PURÉ DE PATATA PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE ECO AL FORN AMB CEBA I POMA PA I IOGURT S/LACTOSA	MONGETES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	MENÚ SORPRESA S/LACTOSA

Els làctics són productes de La Fageda
Tota la pasta, els llegums i l'arròs són ecològics
Totes les fruites i verdures de temporada són ecològiques
La sal és de producció ecològica
L'oli de oliva és de producció ecològica

FRUITES DE TEMPORADA:
POMA, RAÏM, MANDARINA, KIWI, TARONJA, PERA I PLÀTAN
VERDURES DE TEMPORADA:
CARBASSA, ENDIVIES, NAP, PORRO, API, BLEDA, ESPINAC, COL ESCAROLA, COLIFLOR, ALL TENDRE, PASTANAGA, ENCIAM, REMOLATXA, PASTANAGA

Un cop al mes el pollastre serà de producció ecològica
Dos cops al mes el peix serà de proximitat
Un cop al mes la vedella és de producció ecològica
Tots els aliments arrebossats són d'elaboració casolana
Tots els dinars estan acompanyats d'un sopar recomanat

PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA
LLUÇ
MAIRA

SEITÓ
BONITOL

**** Sempre i quan ho permetin les condicions de la mar.
Si el peixeter no te peix de proximitat és donarà un altre peix.**



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 4 AL 8 DE GENER					

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 11 AL 15 DE GENER	MACARRONS S/GLUTEN AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT S/GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS S/GLUTEN ROSTIT DE LLOM AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA PA S/GLUTEN I IOGURT	ARRÒS AMB BOLETS I POLLASTRE TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA	COLIFLOR I PATATA BULLIDA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 18 AL 22 DE GENER	MACARRONS S/GLUTEN A LA NAPOLITANA BACALLÀ AL FORN AMB CEBA CONFITADA PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA GALL DINDI ESTOFAT AMB PASTANAGA I PORRO PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS REMENAT D'OU AMB PORRO I XAMPINYONS PA S/GLUTEN I IOGURT	MINESTRA DE VERDURES DE TEMPORADA MANDONGUILLES DE VEDELLA ECO S/GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀQUET PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASSOLANA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 25 AL 29 DE GENER	ARRÒS 3 DELÍCIES (PASTANAGA, PÈSOLS I PERNIL DOLÇ) CALAMARS A L'ANDALUSA S/GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA	ESCUDELLA AMB PISTONS S/GLUTEN BOTIFARRA DE PORC S/GLUTEN AL FORN AMB PURÉ DE PATATA PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS S/GLUTEN POLLASTRE ECO AL FORN AMB CEBA I POMA PA S/GLUTEN I IOGURT	MONGETES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA	MENÚ SORPRESA S/GLUTEN

Els làctics són productes de La Fageda
Tota la pasta, els llegums i l'arròs són ecològics
Totes les fruites i verdures de temporada són ecològiques
La sal és de producció ecològica
L'oli de oliva és de producció ecològica

FRUITES DE TEMPORADA:
POMA, RAÏM, MANDARINA, KIWI, TARONJA, PERA I PLÀTAN
VERDURES DE TEMPORADA:
CARBASSA, ENDIVIES, NAP, PORRO, API, BLEDA, ESPINAC, COL ESCAROLA, COLIFLOR, ALL TENDRE, PASTANAGA, ENCIAM, REMOLATXA, PASTANAGA

Un cop al mes el pollastre serà de producció ecològica
Dos cops al mes el peix serà de proximitat
Un cop al mes la vedella és de producció ecològica
Tots els aliments arrebossats són d'elaboració casolana
Tots els dinars estan acompanyats d'un sopar recomanat

PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA
LLUÇ
MAIRA

SEITÓ
BONITOL

**** Sempre i quan ho permetin les condicions de la mar.**
Si el peixeter no te peix de proximitat és donarà un altre peix.



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 4 AL 8 DE GENER					

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 11 AL 15 DE GENER	MACARRONS AMB ORENGA, OLIVIA I SAL LLOM A LA PLANXA AMB PATATA BULLIDA PA I IOGURT S/SUCRE	LLENTIES ESTOFADES AMB API, BRÒCOLI I PEBROT S/CEBA, PORRO NI TOMÀQUET PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I TARONJA	CREMA DE PATATA I BLEDES AMB CROSTONS S/CEBA NI PORRO ROSTIT DE LLOM AL FORN S/CEBA, PORRO NI TOMÀQUET AMB ENCIAM PA I IOGURT S/SUCRE	ARRÒS AMB BOLETS I POLLASTRE S/CEBA, PORRO NI TOMÀQUET TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I MANDARINES	COLIFLOR I PATATA BULLIDA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I PLÀTAN

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 18 AL 22 DE GENER	MACARRONS AMB ORENGA, OLIVIA I SAL BACALLÀ AL FORN AMB AMANIDA VERDA S/CEBA PA I TARONJA	ESPINACS AMB PATATA BULLIDA GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I OLIVES PA I MANDARINES	CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS S/CEBA, PORRO NI TOMÀQUET REMNAT D'OU AMB XAMPINYONS S/PORRO PA I IOGURT S/SUCRE	MINISTRA DE VERDURES (BRÒQUIL, PATATA I API) MANDONGUILLES DE VEDELLA ECO AMB SALSINA DE CARBASSA S/CEBA, PORRO NI TOMÀQUET PA I PLÀTAN	ARRÒS AMB COL I PEBROT **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I IOGURT S/SUCRE

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 25 AL 29 DE GENER	ARRÒS 3 DELÍCIES (API, COL I PEBROT) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I IOGURT S/SUCRE	ESCUDELLA AMB PISTONS (CARNS, COL, API I CARBASSA) BOTIFARRA DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATA PA I PLÀTAN	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS S/CEBA NI PORRO POLLASTRE ECO AL FORN AMB ENCIAM PA I IOGURT S/SUCRE	MONGETES ESTOFADES AMB BRÒCOLI I XAMPINYONS TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I TARONJA	MENÚ SORPRESA S/FRUCTOSA

Els làctics són productes de La Fageda
Tota la pasta, els llegums i l'arròs són ecològics
Totes les fruites i verdures de temporada són ecològiques
La sal és de producció ecològica
L'oli de oliva és de producció ecològica

FRUITES DE TEMPORADA:
POMA, RAÏM, MANDARINA, KIWI, TARONJA, PERA I PLÀTAN
VERDURES DE TEMPORADA:
CARBASSA, ENDIVIES, NAP, PORRO, API, BLEDA, ESPINAC, COL ESCAROLA, COLIFLOR, ALL TENDRE, PASTANAGA, ENCIAM, REMOLATXA PASTANAGA

Un cop al mes el pollastre serà de producció ecològica
Dos cops al mes el peix serà de proximitat
Un cop al mes la vedella és de producció ecològica
Tots els aliments arrebossats són d'elaboració casolana
Tots els dinars estan acompanyats d'un sopar recomanat

PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA
LLUÇ
MAIRA
SEITÓ
BONITOL
** Sempre i quan ho permetin les condicions de la mar.
Si el peixeter no te peix de proximitat és donarà un altre peix.



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	4 AL 8 DE GENER				

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
2	11 AL 15 DE GENER	MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS ROSTIT DE LLOM AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	ARRÒS AMB BOLETS I POLLASTRE TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	COLIFLOR I PATATA BULLIDA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
3	18 AL 22 DE GENER	MACARRONS A LA NAPOLITANA BACALLÀ AL FORN AMB CEBA CONFITADA PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA GALL D'INDI ESTOFAT AMB PASTANAGA I PORRO PA I FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS REMANAT D'OU AMB PORRO I XAMPINYONS PA I IOGURT	MINESTRA DE VERDURES DE TEMPORADA MANDONGUILLES DE PORC AMB SALSA DE TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET CASSOLANA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
4	25 AL 29 DE GENER	ARRÒS 3 DELÍCIES (PASTANAGA, PÈSOLS I PERNIL DOLÇ) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESCUDELLA AMB PISTONS BOTIFARRA DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATA PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE ECO AL FORN AMB CEBA I POMA PA I IOGURT	MONGETES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	MENÚ SORPRESA S/VEDELLA

Els làctics són productes de La Fageda
Tota la pasta, els llegums i l'arròs són ecològics
Totes les fruites i verdures de temporada són ecològiques
La sal és de producció ecològica
L'oli de oliva és de producció ecològica

FRUITES DE TEMPORADA:
POMA, RAÏM, MANDARINA, KIWI, TARONJA, PERA I PLÀTAN
VERDURES DE TEMPORADA:
CARBASSA, ENDIVIES, NAP, PORRO, API, BLEDA, ESPINAC, COL ESCAROLA, COLIFLOR, ALL TENDRE, PASTANAGA, ENCIAM, REMOLATXA, PASTANAGA

Un cop al mes el pollastre serà de producció ecològica
Dos cops al mes el peix serà de proximitat
Un cop al mes la vedella és de producció ecològica
Tots els aliments arrebossats són d'elaboració casolana
Tots els dinars estan acompanyats d'un sopar recomanat

PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA
LLUÇ
MAIRA

SEITÓ
BONITOL

**** Sempre i quan ho permetin les condicions de la mar.
Si el peixeter no te peix de proximitat és donarà un altre peix.**



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 4 AL 8 DE GENER					

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 11 AL 15 DE GENER	MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT S/OU AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS ROSTIT DE LLOM AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	ARRÒS AMB BOLETS I POLLASTRE GALL DINDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	COLIFLOR I PATATA BULLIDA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 18 AL 22 DE GENER	MACARRONS A LA NAPOLITANA BACALLÀ AL FORN AMB CEBA CONFITADA PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA GALL DINDI ESTOFAT AMB PASTANAGA I PORRO PA I FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS POLLASTRE A LA PLAXA AMB PORRO I XAMPINYONS SALTEJATS PA I IOGURT	MINSTRA DE VERDURES DE TEMPORADA MANDONGUILLES DE VEDELLA S/OU ECO AMB SALS DE TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀQUET CASSOLANA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 25 AL 29 DE GENER	ARRÒS 3 DELÍCIÉS (PASTANAGA, PÈSOLS I PERNIL DOLÇ) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESCUDELLA AMB PISTONS BOTIFARRA DE PORC S/OU AL FORN AMB PURÉ DE PATATA PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE ECO AL FORN AMB CEBA I POMA PA I IOGURT	MONGETES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA PEIX A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	MENÚ SORPRESA S/OU

Els làctics són productes de La Fageda
Tota la pasta, els llegums i l'arròs són ecològics
Totes les fruites i verdures de temporada són ecològiques
La sal és de producció ecològica
L'oli de oliva és de producció ecològica

FRUITES DE TEMPORADA:
POMA, RAÏM, MANDARINA, KIWI, TARONJA, PERA I PLÀTAN
VERDURES DE TEMPORADA:
CARBASSA, ENDIVIES, NAP, PORRO, API, BLEDA, ESPINAC, COL ESCAROLA, COLIFLOR, ALL TENDRE, PASTANAGA, ENCIAM, REMOLATXA, PASTANAGA

Un cop al mes el pollastre serà de producció ecològica
Dos cops al mes el peix serà de proximitat
Un cop al mes la vedella és de producció ecològica
Tots els aliments arrebossats són d'elaboració casolana
Tots els dinars estan acompanyats d'un sopar recomanat

PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA
LLUÇ
MAIRA
SEITÓ
BONITOL
**** Sempre i quan ho permetin les condicions de la mar.**
Si el peixeter no te peix de proximitat és donarà un altre peix.



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	4 AL 8 DE GENER				

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
2	11 AL 15 DE GENER	MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA OUS DURS AMB SALSAMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS PEIX A LA PLANXA PLANXA AMB ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	ARRÒS AMB BOLETS S/POLLASTRE TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	COLIFLOR I PATATA BULLIDA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
3	18 AL 22 DE GENER	MACARRONS A LA NAPOLITANA BACALLÀ AL FORN AMB CEBA CONFITADA PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA MONGETES ESTOFADES AMB ARRÒS, PASTANAGA I PORRO PA I FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS ESTOFADES AMB ESPINACS REMANAT D'OU AMB PORRO I XAMPINYONS PA I IOGURT	MINESTRA DE VERDURES DE TEMPORADA CUSCÚS AMB LLENTIES I SALSAMANA DE TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB SALSAMANA DE TOMÀQUET CASSOLANA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
4	25 AL 29 DE GENER	ARRÒS 3 DELÍCIES (PASTANAGA I PÈSOLS S/PERNIL DOLÇ) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESCUDELLA VEGETAL AMB PISTONS REMANAT D'OU AMB XAMPINYONS I PURÉ DE PATATA PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS PEIX A LA PLANXA AMB CEBA I POMA AL FORN PA I IOGURT	MONGETES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	MENÚ SORPRESA S/CARN

Els làctics són productes de La Fageda
Tota la pasta, els llegums i l'arròs són ecològics
Totes les fruites i verdures de temporada són ecològiques
La sal és de producció ecològica
L'oli de oliva és de producció ecològica

FRUITES DE TEMPORADA:
POMA, RAÏM, MANDARINA, KIWI, TARONJA, PERA I PLÀTAN
VERDURES DE TEMPORADA:
CARBASSA, ENDIVIES, NAP, PORRO, API, BLEDA, ESPINAC, COL ESCAROLA, COLIFLOR, ALL TENDRE, PASTANAGA, ENCIAM, REMOLATXA, PASTANAGA

Un cop al mes el pollastre serà de producció ecològica
Dos cops al mes el peix serà de proximitat
Un cop al mes la vedella és de producció ecològica
Tots els aliments arrebossats són d'elaboració casolana
Tots els dinars estan acompanyats d'un sopar recomanat

PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA
LLUÇ
MAIRA

SEITÓ
BONITOL

** Sempre i quan ho permetin les condicions de la mar.
Si el peixeter no te peix de proximitat és donarà un altre peix.



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	4 AL 8 DE GENER				

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
2	11 AL 15 DE GENER	MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	ARRÒS AMB BOLETS I POLLASTRE TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	COLIFLOR I PATATA BULLIDA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
3	18 AL 22 DE GENER	MACARRONS A LA NAPOLITANA BACALLÀ AL FORN AMB CEBA CONFITADA PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA GALL DINDI ESTOFAT AMB PASTANAGA I PORRO PA I FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS REMANAT D'OU AMB PORRO I XAMPINYONS PA I IOGURT	MINESTRA DE VERDURES DE TEMPORADA MANDONGUILLES DE VEDELLA ECO AMB SALSAS DE TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASSOLANA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
4	25 AL 29 DE GENER	ARRÒS 3 DELÍCIES (PASTANAGA I PÈSOLS S/PERNIL DOLÇ) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESCUDELLA VEGETAL AMB PISTONS GALL DINDI A LA PLANXA AL FORN AMB PURÉ DE PATATA PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE ECO AL FORN AMB CEBA I POMA PA I IOGURT	MONGETES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	MENÚ SORPRESA S/PORC

Els làctics són productes de La Fageda
Tota la pasta, els llegums i l'arròs són ecològics
Totes les fruites i verdures de temporada són ecològiques
La sal és de producció ecològica
L'oli de oliva és de producció ecològica

FRUITES DE TEMPORADA:
POMA, RAÏM, MANDARINA, KIWI, TARONJA, PERA I PLÀTAN
VERDURES DE TEMPORADA:
CARBASSA, ENDIVIES, NAP, PORRO, API, BLEDA, ESPINAC, COL ESCAROLA, COLIFLOR, ALL TENDRE, PASTANAGA, ENCIAM, REMOLATXA, PASTANAGA

Un cop al mes el pollastre serà de producció ecològica
Dos cops al mes el peix serà de proximitat
Un cop al mes la vedella és de producció ecològica
Tots els aliments arrebossats són d'elaboració casolana
Tots els dinars estan acompanyats d'un sopar recomanat

PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA
LLUÇ
MAIRA

SEITÓ
BONITOL

**** Sempre i quan ho permetin les condicions de la mar.
Si el peixeter no te peix de proximitat és donarà un altre peix.**



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 4 AL 8 DE GENER					

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 11 AL 15 DE GENER	MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CROQUETES DE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS ROSTIT DE LLOM AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	ARRÒS AMB BOLETS I POLLASTRE TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	COLIFLOR I PATATA BULLIDA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 18 AL 22 DE GENER	MACARRONS A LA NAPOLITANA BACALLÀ AL FORN AMB CEBA CONFITADA PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA GALL D'INDI ESTOFAT AMB PASTANAGA I PORRO PA I FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS REMANAT D'OU AMB PORRO I XAMPINYONS PA I IOGURT	MINESTRA DE VERDURES DE TEMPORADA MANDONGUILLES DE VEDELLA ECO AMB SALSAS DE TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASSOLANA **PEIX DE PROXIMITAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 25 AL 29 DE GENER	ARRÒS 3 DELÍCIES (PASTANAGA, PÈSOLS I PERNIL DOLÇ) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESCUDELLA AMB PISTONS BOTIFARRA DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATA PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE ECO AL FORN AMB CEBA I POMA PA I IOGURT	MONGETES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	MENÚ SORPRESA

Els làctics són productes de La Fageda
Tota la pasta, els llegums i l'arròs són ecològics
Totes les fruites i verdures de temporada són ecològiques
La sal és de producció ecològica
L'oli de oliva és de producció ecològica

FRUITES DE TEMPORADA:
POMA, RAÏM, MANDARINA, KIWI, TARONJA, PERA I PLÀTAN
VERDURES DE TEMPORADA:
CARBASSA, ENDIVIES, NAP, PORRO, API, BLEDA, ESPINAC, COL ESCAROLA, COLIFLOR, ALL TENDRE, PASTANAGA, ENCIAM, REMOLATXA, PASTANAGA

Un cop al mes el pollastre serà de producció ecològica
Dos cops al mes el peix serà de proximitat
Un cop al mes la vedella és de producció ecològica
Tots els aliments arrebossats són d'elaboració casolana
Tots els dinars estan acompanyats d'un sopar recomanat

PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA
LLUÇ
MAIRA

SEITÓ
BONITOL

** Sempre i quan ho permetin les condicions de la mar.
Si el peixeter no te peix de proximitat és donarà un altre peix.

