

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 31 DE MAIG, DEL 1 AL 4 DE JUNY	<b>ARRÒS 3 DELÍCIES</b> (pastanaga, pèsol i carbassó s/olives i s/pernil dolç) <b>PEIX BLANC AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE S/OLIVES</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>SOPA D'AU AMB FIDEUS</b> <b>ESCALOPA DE GALL DINDI S/OU AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>ESPIRALS AMB OLI D'OLIVA, ORENGA I SAL</b> <b>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA S/ESPINACS</b> <b>POLLASTRE ECO ROSTIT AMB CEBA S/TOMÀQUET</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>VICHYSOISE AMB CROSTONS</b> <b>FALAFEL S/SALSA I AMANIDA VERDA</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 7 AL 11 DE JUNY	<b>AMANIDA DE PASTA</b> (carbassó, pastanaga i raves s/olives i s/tonyina) <b>PEIX BLANC A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA S/ESPINACS</b> <b>HAMBURGUESA DE VEDELLA S/OU AL FORN AMB CEBA CONFITADA</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>ARRÒS AMB OLI D'OLIVA, ORENGA I SAL</b> <b>PEIX BLANC A LA PLANXA AMB ENCIAM I COGOMBRE</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ</b> <b>DAUS DE GALL DINDI ROSTITS AMB CEBA I POMA S/CURRI AMB CUSCÚS</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA S/TOMÀQUET</b> <b>PEIX BLANC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA S/OLIVES</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 14 AL 18 DE JUNY	<b>VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA S/ESPINACS</b> <b>BACALLÀ A LA PLANXA AMB AMANIDA VERDA</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA S/CARBASSA I TOMÀQUET</b> <b>ESTOFAT DE GALL DINDI AMB CEBA I XAMPINYONS S/TOMÀQUET</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>EMPEDRAT DE MONGETES</b> (raves, carbassó i cogombre) <b>PEIX BLANC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>SOPA DE VEGETAL AMB PISTONS</b> <b>POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE S/OLIVES</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>CREMA DE VERDURA S/ALBERGÍNA, CARBASSA I ESPINACS</b> <b>PEIX BLANC AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP S/REMOLATXA</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 21 I 22 DE JUNY	<b>AMANIDA D'ARRÒS</b> (raves, carbassó i cogombre) <b>PEIX BLANC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA, CARBASSÓ I NAP</b> <b>PIZZA CASOLANA AMB PERNIL, CEBA I CARBASSÓ S/FORMATGE I S/TOMÀQUET</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>			

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:**  
ALBERCOC, PRÉSSEC, SINDRIA, MELÓ, NECTARINA, PRUNA, PLÀTAN, PERA D'ESTIU  
**VERDURES DE TEMPORADA:**  
CARBASSÓ, PEBROT, ALBERGÍNIA, TOMÀQUET, COGOMBRE, PASTANAGA  
MONGETA TENDRA, PÈSOL, BLEDA, ESPINAC, ENCIAM, RAVES, ESPÀRREC

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**

LLUC  
MAIRA  
SEITÓ  
BONÍTOL

**\*\* 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 31 DE MAIG, DEL 1 AL 4 DE JUNY	ARRÒS 3 DELÍCIES (Pastanaga, pèsol i pernil dolç) TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  PA I FRUITA DE TEMPORADA	SOPA D'AU AMB FIDEUS  <b>GALL DINDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESPIRALS MARCIANS  LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  PA I IOGURT	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA POLLASTRE ECO ROSTIT AMB CEBA I TOMÀQUET  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>VICHYSOISE S/CROSTONS</b> <b>FALAFEL AL FORN AMB SALSÀ DE IOGURT I AMANIDA VERDA</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 7 AL 11 DE JUNY	AMANIDA DE PASTA (tonyina, pastanaga i olives) <b>CALAMARS A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CONFITADA  PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET CASOLANA REMENAT DE XAMPINYONS I ESPÀRRECS AMB ENCIAM I COGOMBRE  PA I IOGURT	CREMA DE CARBASSÓ  DAUS DE GALL DINDI ROSTITS AMB CEBA, POMA I CURRI AMB CUSCÚS  PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES <b>**PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 14 AL 18 DE JUNY	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA  BACALLÀ AMB SAMFAINA  PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA  <b>GALL DINDI A LA PLANXA AMB CEBA I XAMPINYONS</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE CEBA I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  PA I IOGURT	SOPA DE PEIX AMB PISTONS  POLLASTRE A LA LLIMONA I HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA  <b>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 21 I 22 DE JUNY	AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, pastanaga i olives) TRUITA DE CEBA I CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  PA I FRUITA DE TEMPORADA	GASPATXO  <b>PIZZA CASOLANA AMB PERNIL I VERDURES S/FORMATGE</b>  PA I IOGURT			

Els làctics són productes de La Façenda  
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:**  
ALBERCOC, PRÉSSEC, SINDRIA, MELÓ, NECTARINA, PRUNA, PLÀTAN, PERA D'ESTIU  
**VERDURES DE TEMPORADA:**  
CARBASSÓ, PEBROT, ALBERGÍNIA, TOMÀQUET, COGOMBRE, PASTANAGA  
MONGETA TENDRA, PÈSOL, BLEDA, ESPINAC, ENCIAM, RAVES, ESPÀRREC

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  
BONÍTOL  
**\*\* 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 31 DE MAIG, DEL 1 AL 4 DE JUNY	<b>ARRÒS 3 DELÍCIES</b> (Pastanaga, pèsol i carbassó s/pernil dolç)	<b>SOPA VEGETAL AMB FIDEUS</b>	<b>ESPIRALS MARCIANS</b>	<b>VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA</b>	<b>VICHYSOISE AMB CROSTONS</b>
	<b>TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b>	<b>MONGETES SALTEJADES AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT</b>	<b>LLENTIES SALTEJADES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</b>	<b>TRUITA DE CEBA AMB TOMÀQUET AMANIT</b>	<b>FALAFEL AMB SALSA DE IOGURT I AMANIDA VERDA</b>
	<b>PA I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>PA I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>PA I IOGURT</b>	<b>PA I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>PA I FRUITA DE TEMPORADA</b>

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 7 AL 11 DE JUNY	<b>AMANIDA DE PASTA</b> (pastanaga, tomàquet i olives s/tonyina)	<b>VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA</b>	<b>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ</b>	<b>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES</b>
	<b>MONGETES SALTEJADES AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP</b>	<b>HAMBURGUESA DE VEGETAL AL FORN AMB CEBA CONFITADA</b>	<b>REMENAT DE XAMPINYONS I ESPÀRRECS AMB ENCIAM I COGOMBRE</b>	<b>CIGRONS ROSTITS AMB CEBA, POMA I CURRI AMB CUSCÚS</b>	<b>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b>
	<b>PA I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>PA I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>PA I IOGURT</b>	<b>PA I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>PA I FRUITA DE TEMPORADA</b>

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 14 AL 18 DE JUNY	<b>VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA</b>	<b>ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA</b>	<b>EMPEDRAT DE MONGETES</b> (pebrot, tomàquet i olives)	<b>SOPA VEGETAL AMB PISTONS</b>	<b>CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA</b>
	<b>MONGETES AMB SAMFAINA</b>	<b>ESTOFAT DE LLENTIES AMB CEBA I XAMPINYONS</b>	<b>TRUITA DE CEBA I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</b>	<b>FALAFEL AMB SALSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b>	<b>TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA</b>
	<b>PA I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>PA I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>PA I IOGURT</b>	<b>PA I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>PA I FRUITA DE TEMPORADA</b>

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 21 I 22 DE JUNY	<b>AMANIDA D'ARRÒS</b> (tonyina, pastanaga i olives)	<b>GASPATXO</b>			
	<b>TRUITA DE CEBA I CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</b>	<b>PIZZA CASOLANA AMB FORMATGE I VERDURES S/PERNIL</b>			
	<b>PA I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>PA I GELAT</b>			

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:**

ALBERCOC, PRÉSSEC, SINDRIA, MELÓ, NECTARINA, PRUNA, PLÀTAN, PERA D'ESTIU

**VERDURES DE TEMPORADA:**

CARBASSÓ, PEBROT, ALBERGÍNIA, TOMÀQUET, COGOMBRE, PASTANAGA  
MONGETA TENDRA, PÈSOL, BLEDA, ESPINAC, ENCIAM, RAVES, ESPÀRREC

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

BONÍTOL

**\*\* 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 31 DE MAIG, DEL 1 AL 4 DE JUNY	ARRÒS 3 DELÍCIES (Pastanaga, pèsol i pernil dolç) TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	SOPA D'AU AMB FIDEUS ESCALOPA DE GALL DINDI AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESPIRALS MARCIANS <b>OUS DURS AMB SALSAMBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</b> PA I IOGURT	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA POLLASTRE ECO ROSTIT AMB CEBA I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	VICHYSOISE AMB CROSTONS FALAFEL AMB SALSAMBA DE IOGURT I AMANIDA VERDA PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 7 AL 11 DE JUNY	<b>AMANIDA DE PASTA</b> (pastanaga, pernil dolç i olives s/tonyina) <b>TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA HAMBURGUESA DE VEDELLA ECO AL FORN AMB CEBA CONFITADA PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB SALSAMBA DE TOMÀQUET CASOLANA REMENAT DE XAMPINYONS I ESPÀRRECS AMB ENCIAM I COGOMBRE PA I IOGURT	CREMA DE CARBASSÓ DAUS DE GALL DINDI ROSTITS AMB CEBA, POMA I CURRI AMB CUSCÚS PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES <b>POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 14 AL 18 DE JUNY	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA <b>OUS DURS AMB SAMFAINA</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA ESTOFAT DE GALL DINDI AMB CEBA I XAMPINYONS PA I FRUITA DE TEMPORADA	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE CEBA I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	<b>SOPA VEGETAL AMB PISTONS</b> POLLASTRE A LA LLIMONA I HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA BOTIFARRA DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 21 I 22 DE JUNY	<b>AMANIDA D'ARRÒS</b> (tomàquet, pastanaga i olives s/tonyina) TRUITA DE CEBA I CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE PA I FRUITA DE TEMPORADA	GASPATXO PIZZA CASOLANA AMB FORMATGE I PERNIL PA I GELAT			

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:**  
ALBERCOC, PRÉSSEC, SINDRIA, MELÓ, NECTARINA, PRUNA, PLÀTAN, PERA D'ESTIU  
**VERDURES DE TEMPORADA:**  
CARBASSÓ, PEBROT, ALBERGÍNIA, TOMÀQUET, COGOMBRE, PASTANAGA  
MONGETA TENDRA, PÉSOL, BLEDA, ESPINAC, ENCIAM, RAVES, ESPÀRREC

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  
BONÍTOL

\*\* 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 31 DE MAIG, DEL 1 AL 4 DE JUNY	ARRÒS 3 DELÍCIES (Pastanaga, pèsol i pernil dolç) TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  PA I FRUITA DE TEMPORADA	SOPA D'AU AMB FIDEUS ESCALOPA DE GALL DINDI AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT  PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESPIRALS MARCIANS LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  PA I IOGURT S/LACTOSA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA POLLASTRE ECO ROSTIT AMB CEBA I TOMÀQUET  PA I FRUITA DE TEMPORADA	VICHYSOISE AMB CROSTONS  FALAFEL AMB SALSA VEGETAL S/LACTOSA I AMANIDA VERDA  PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 7 AL 11 DE JUNY	AMANIDA DE PASTA (tonyina, pastanaga i olives) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP  PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA HAMBURGUESA DE VEDELLA S/LACTOSA AL FORN AMB CEBA CONFITADA  PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA REMENAT DE XAMPINYONS I ESPÀRRECS AMB ENCIAM I COGOMBRE  PA I IOGURT S/LACTOSA	CREMA DE CARBASSÓ DAUS DE GALL DINDI ROSTITS AMB CEBA, POMA I CURRI AMB CUSCÚS  PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES  **PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 14 AL 18 DE JUNY	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA BACALLÀ AMB SAMFAINA  PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA ESTOFAT DE GALL DINDI AMB CEBA I XAMPINYONS  PA I FRUITA DE TEMPORADA	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE CEBA I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  PA I IOGURT S/LACTOSA	SOPA DE PEIX AMB PISTONS POLLASTRE A LA LLIMONA I HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA  BOTIFARRA DE PORC S/LACTOSA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA  PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 21 I 22 DE JUNY	AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, pastanaga i olives) TRUITA DE CEBA I CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  PA I FRUITA DE TEMPORADA	GASPATXO  PIZZA CASOLANA AMB PERNIL I VERDURES S/FORMATGE  PA I GELAT S/LACTOSA			

Els làctics són productes de La Façenda  
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:**  
ALBERCOC, PRÉSSEC, SINDRIA, MELÓ, NECTARINA, PRUNA, PLÀTAN, PERA D'ESTIU  
**VERDURES DE TEMPORADA:**  
CARBASSÓ, PEBROT, ALBERGÍNIA, TOMÀQUET, COGOMBRE, PASTANAGA  
MONGETA TENDRA, PÈSOL, BLEDA, ESPINAC, ENCIAM, RAVES, ESPÀRREC

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  
BONÍTOL  
\*\* 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 31 DE MAIG, DEL 1 AL 4 DE JUNY	ARRÒS 3 DELÍCIES (Pastanaga, pèsol i pernil dolç) TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>SOPA D'AU AMB FIDEUS S/GLUTEN</b> <b>ESCALOPA DE GALL DINDI S/GLUTEN AMB</b> <b>AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT</b> <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>ESPIRALS S/GLUTEN MARCIANS</b> LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA <b>PA S/GLUTEN I IOGURT</b>	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA POLLASTRE ECO ROSTIT AMB CEBA I TOMÀQUET <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>VICHYSOISE AMB CROSTONS S/GLUTEN</b> <b>FALAFEL S/GLUTEN AMB SALSA DE</b> <b>IOGURT I AMANIDA VERDA</b> <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 7 AL 11 DE JUNY	<b>AMANIDA DE PASTA S/GLUTEN</b> (tonyina, pastanaga i olives) <b>CALAMARS A L'ANDALUSA S/GLUTEN AMB</b> <b>AMANIDA D'ENCIAM I NAP</b> <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA <b>HAMBURGUESA DE VEDELLA S/GLUTEN AL</b> <b>FORN AMB CEBA CONFITADA</b> <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA REMENAT DE XAMPINYONS I ESPÀRRECS AMB ENCIAM I COGOMBRE <b>PA S/GLUTEN I IOGURT</b>	CREMA DE CARBASSÓ <b>DAUS DE GALL DINDI AMB CEBA, POMA I</b> <b>CURRI AMB PASTA S/GLUTEN</b> <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES <b>**PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB</b> <b>AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b> <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 14 AL 18 DE JUNY	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA BACALLÀ AMB SAMFAINA <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>	ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA ESTOFAT DE GALL DINDI AMB CEBA I XAMPINYONS <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE CEBA I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA <b>PA S/GLUTEN I IOGURT</b>	<b>SOPA DE PEIX AMB PISTONS S/GLUTEN</b> POLLASTRE A LA LLIMONA I HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>	CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA <b>BOTIFARRA DE PORC S/GLUTEN AL FORN</b> <b>AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA</b> <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 21 I 22 DE JUNY	AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, pastanaga i olives) TRUITA DE CEBA I CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>GASPATXO S/GLUTEN</b> <b>PIZZA CASOLANA S/GLUTEN AMB</b> <b>FORMATGE I PERNIL</b> <b>PA S/GLUTEN I GELAT S/GLUTEN</b>			

Els làctics són productes de La Façenda  
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:**  
ALBERCOC, PRÉSSEC, SINDRIA, MELÓ, NECTARINA, PRUNA, PLÀTAN, PERA D'ESTIU  
**VERDURES DE TEMPORADA:**  
CARBASSÓ, PEBROT, ALBERGÍNIA, TOMÀQUET, COGOMBRE, PASTANAGA  
MONGETA TENDRA, PÈSOL, BLEDA, ESPINAC, ENCIAM, RAVES, ESPÀRREC

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

SEITÓ  
BONÍTOL



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 31 DE MAIG, DEL 1 AL 4 DE JUNY	ARRÒS 3 DELÍCIES (coliflor, api i pebrot) TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I PLÀTAN	SOPA D'AU AMB FIDEUS S/CEBA NI PORRO (POLLASTRE, COL, PATATA I API) ESCALOPA DE GALL D'INDI AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I TARONJA	ESPIRALS MARCIANS S/CEBA NI PORRO LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I IOGURT NATURAL S/SUCRE	COLIFLOR AMB PATATA S/CEBA NI PORRO POLLASTRE ECO ROSTIT I AMB XAMPINYONS S/CEBA, PORRO NI TOMÀQUET PA I MANDARINES	CREMA DE PATATES AMB CROSTONS S/CEBA NI PORRO FALAFEL S/CEBA, ALL NI PORRO AMB SALSA DE IOGURT I AMANIDA VERDA PA I IOGURT NATURAL S/SUCRE
2 7 AL 11 DE JUNY	AMANIDA DE PASTA (tonyina, api i pebrot) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I MANDARINES	BLEDES AMB PATATA BULLIDA BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA VERDA PA I PLÀTAN	ARRÒS AMB ORENGA, OLI D'OLIVA I SAL REMENAT DE XAMPINYONS S/ESPÀRRECS AMB ENCIAM PA I IOGURT NATURAL S/SUCRE	CREMA DE BRÒQUIL I PATATA S/CEBA NI PORRO DAUS DE GALL D'INDI ROSTITS AMB CURRI S/CEBA NI POMA AMB CUSCÚS PA I TARONJA	LLENTIES ESTOFADES AMB COL I PEBROT S/CEBA, PORRO NI TOMÀQUET **PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I IOGURT NATURAL S/SUCRE
3 14 AL 18 DE JUNY	COLIFLOR I PATATA BULLIDA S/CEBA NI PORRO BACALLÀ AL FORN AMB PEBROT S/CEBA NI PORRO PA I PLÀTAN	ARRÒS AMB BRÒCOLI, API I XAMPINYONS S/CEBA, PORRO NI TOMÀQUET ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB XAMPINYONS S/CEBA PA I TARONJA	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, api i col) TRUITA DE PATATA S/CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT NATURAL S/SUCRE	SOPA DE PEIX AMB PISTONS S/CEBA, PORRO NI TOMÀQUET (PEIX, COL, PATATA I API) POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA VERDA PA I MANDARINES	CREMA D'ESPINACS I PATATA S/CEBA NI PORRO BOTIFARRA DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I IOGURT NATURAL S/SUCRE
4 21 I 22 DE JUNY	AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, pebrot i api ) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE PA I TARONJA	AMANIDA D'ENCIAM, PEBROT, API I OU DUR PIZZA CASOLANA AMB FORMATGE I PERNIL S/TOMÀQUET NI CEBA PA I IOGURT NATURAL S/SUCRE			

Els làctics són productes de La Façeta  
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:**  
ALBERCOC, PRÉSSEC, SINDRIA, MELÓ, NECTARINA, PRUNA, PLÀTAN, PERA D'ESTIU  
**VERDURES DE TEMPORADA:**  
CARBASSÓ, PEBROT, ALBERGÍNIA, TOMÀQUET, COGOMBRE, PASTANAGA  
MONGETA TENDRA, PÈSOL, BLEDA, ESPINAC, ENCIAM, RAVES, ESPÀRREC

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  
BONÍTOL  
\*\* 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 31 DE MAIG, DEL 1 AL 4 DE JUNY	ARRÒS 3 DELÍCIES (Pastanaga, pèsol i pernil dolç) TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	SOPA D'AU AMB FIDEUS ESCALOPA DE GALL DINDI AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESPIRALS MARCIANS LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA POLLASTRE ECO ROSTIT AMB CEBA I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	VICHYSOISE AMB CROSTONS FALAFEL AMB SALSINA DE IOGURT I AMANIDA VERDA PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 7 AL 11 DE JUNY	AMANIDA DE PASTA (tonyina, pastanaga i olives) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA <b>HAMBURGUESA DE PORC AL FORN AMB CEBA CONFITADA</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀQUET CASOLANA REMENAT DE XAMPINYONS I ESPÀRRECS AMB ENCIAM I COGOMBRE PA I IOGURT	CREMA DE CARBASSÓ DAUS DE GALL DINDI ROSTITS AMB CEBA, POMA I CURRI AMB CUSCÚS PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES <b>**PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 14 AL 18 DE JUNY	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA BACALLÀ AMB SAMFAINA PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA ESTOFAT DE GALL DINDI AMB CEBA I XAMPINYONS PA I FRUITA DE TEMPORADA	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE CEBA I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	SOPA DE PEIX AMB PISTONS POLLASTRE A LA LLIMONA I HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA BOTIFARRA DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 21 I 22 DE JUNY	AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, pastanaga i olives) TRUITA DE CEBA I CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE PA I FRUITA DE TEMPORADA	GASPATXO PIZZA CASOLANA AMB FORMATGE I PERNIL PA I GELAT			

Els làctics són productes de La Façenda  
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:**  
ALBERCOC, PRÉSSEC, SINDRIA, MELÓ, NECTARINA, PRUNA, PLÀTAN, PERA D'ESTIU  
**VERDURES DE TEMPORADA:**  
CARBASSÓ, PEBROT, ALBERGÍNIA, TOMÀQUET, COGOMBRE, PASTANAGA  
MONGETA TENDRA, PÈSOL, BLEDA, ESPINAC, ENCIAM, RAVES, ESPÀRREC

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 arrossats són d'elaboració casolana  
Tots els dinars estan acompanyats d'un sopar recomanat  
**PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA**  
LLUÇ  
MAIRA  
SEIÓ  
BONÍTOL  
**\*\* 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 31 DE MAIG, DEL 1 AL 4 DE JUNY	ARRÒS 3 DELÍCIES (Pastanaga, pèsol i pernil dolç) <b>PEIX A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	SOPA D'AU AMB FIDEUS <b>ESCALOPA DE GALL DINDI S/OU AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESPIRALS MARCIANS LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA POLLASTRE ECO ROSTIT AMB CEBA I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	VICHYSOISE AMB CROSTONS FALAFEL AMB SALSINA DE IOGURT I AMANIDA VERDA PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 7 AL 11 DE JUNY	AMANIDA DE PASTA (tonyina, pastanaga i olives) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA <b>HAMBURGUESA DE VEDELLA S/OU AL FORN AMB CEBA CONFITADA</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀQUET CASOLANA <b>PEIX A LA PLANXA AMB XAMPINYONS I ESPÀRRECS SALTEJATS I ENCIAM I COGOMBRE</b> PA I IOGURT	CREMA DE CARBASSÓ DAUS DE GALL DINDI ROSTITS AMB CEBA, POMA I CURRI AMB CUSCÚS PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES <b>**PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 14 AL 18 DE JUNY	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA BACALLÀ AMB SAMFAINA PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA ESTOFAT DE GALL DINDI AMB CEBA I XAMPINYONS PA I FRUITA DE TEMPORADA	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) <b>PEIX A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</b> PA I IOGURT	SOPA DE PEIX AMB PISTONS POLLASTRE A LA LLIMONA I HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA <b>BOTIFARRA DE PORC S/OU AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 21 I 22 DE JUNY	AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, pastanaga i olives) <b>POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	GASPATXO PIZZA CASOLANA AMB FORMATGE I PERNIL <b>PA I GELAT S/OU</b>			

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:**

ALBERCOC, PRÉSSEC, SINDRIA, MELÓ, NECTARINA, PRUNA, PLÀTAN, PERA D'ESTIU

**VERDURES DE TEMPORADA:**

CARBASSÓ, PEBROT, ALBERGÍNIA, TOMÀQUET, COGOMBRE, PASTANAGA  
MONGETA TENDRA, PÈSOL, BLEDA, ESPINAC, ENCIAM, RAVES, ESPÀRREC

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

BONÍTOL

**\*\* 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 31 DE MAIG, DEL 1 AL 4 DE JUNY	<b>ARRÒS 3 DELÍCIES</b> (Pastanaga, pèsol i carbassó s/pernil dolç)  TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>SOPA VEGETAL AMB FIDEUS</b>  <b>MONGETES SALTEJADES AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>ESPIRALS MARCIANS</b>  LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  PA I IOGURT	<b>VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA</b>  <b>TRUITA DE CEBA AMB TOMÀQUET AMANIT</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>VICHYSOISE AMB CROSTONS</b>  FALAFEL AMB SALSA DE IOGURT I AMANIDA VERDA  PA I FRUITA DE TEMPORADA
2 7 AL 11 DE JUNY	<b>DILLUNS</b> AMANIDA DE PASTA (tonyina, pastanaga i olives) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>DIMARTS</b> VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA <b>HAMBURGUESA DE VEGETAL AL FORN AMB CEBA CONFITADA</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>DIMECRES</b> ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA REMENAT DE XAMPINYONS I ESPÀRRECS AMB ENCIAM I COGOMBRE  PA I IOGURT	<b>DIJOUS</b> CREMA DE CARBASSÓ  <b>CIGRONS ROSTITS AMB CEBA, POMA I CURRI AMB CUSCÚS</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>DIVENDRES</b> LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES <b>**PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA
3 14 AL 18 DE JUNY	<b>DILLUNS</b> VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA  BACALLÀ AMB SAMFAINA  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>DIMARTS</b> ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA  ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB CEBA I XAMPINYONS  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>DIMECRES</b> EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE CEBA I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  PA I IOGURT	<b>DIJOUS</b> SOPA DE PEIX AMB PISTONS  POLLASTRE A LA LLIMONA I HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>DIVENDRES</b> CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA  <b>PEIX A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA
4 21 I 22 DE JUNY	<b>DILLUNS</b> AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, pastanaga i olives) TRUITA DE CEBA I CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>DIMARTS</b> GASPATXO  <b>PIZZA CASOLANA AMB FORMATGE I VERDURES S/PERNIL</b>  PA I GELAT	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>

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:**

ALBERCOC, PRÉSSEC, SINDRIA, MELÓ, NECTARINA, PRUNA, PLÀTAN, PERA D'ESTIU

**VERDURES DE TEMPORADA:**

CARBASSÓ, PEBROT, ALBERGÍNIA, TOMÀQUET, COGOMBRE, PASTANAGA  
MONGETA TENDRA, PÈSOL, BLEDA, ESPINAC, ENCIAM, RAVES, ESPÀRREC

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 arrossats són d'elaboració casolana

Tots els dinars estan acompanyats d'un sopar recomanat

**PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA**

LLUÇ

MAIRA

SEITÓ

BONÍTOL

**\*\* 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 31 DE MAIG, DEL 1 AL 4 DE JUNY	<b>ARRÒS 3 DELÍCIES</b> (Pastanaga, pèsol i carbassó s/pernil dolç) TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	SOPA D'AU AMB FIDEUS ESCALOPA DE GALL DINDI AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESPIRALS MARCIANS LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA POLLASTRE ECO ROSTIT AMB CEBA I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	VICHYSOISE AMB CROSTONS FALAFEL AMB SALSÀ DE IOGURT I AMANIDA VERDA PA I FRUITA DE TEMPORADA
2 7 AL 11 DE JUNY	DILLUNS AMANIDA DE PASTA (tonyina, pastanaga i olives) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMARTS VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA HAMBURGUESA DE VEDELLA ECO AL FORN AMB CEBA CONFITADA PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMECRES ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET CASOLANA REMENAT DE XAMPINYONS I ESPÀRRECS AMB ENCIAM I COGOMBRE PA I IOGURT	DIJOUS CREMA DE CARBASSÓ DAUS DE GALL DINDI ROSTITS AMB CEBA, POMA I CURRI AMB CUSCÚS PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIVENDRES LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES **PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA
3 14 AL 18 DE JUNY	DILLUNS VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA BACALLÀ AMB SAMFAINA PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMARTS ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA ESTOFAT DE GALL DINDI AMB CEBA I XAMPINYONS PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMECRES EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE CEBA I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	DIJOUS SOPA DE PEIX AMB PISTONS POLLASTRE A LA LLIMONA I HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIVENDRES CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA <b>PEIX A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA
4 21 I 22 DE JUNY	DILLUNS AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, pastanaga i olives) TRUITA DE CEBA I CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMARTS GASPATXO <b>PIZZA CASOLANA AMB FORMATGE I VERDURES S/PERNIL</b> PA I GELAT	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES

Els làctics són productes de La Façenda  
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:**  
ALBERCOC, PRÉSSEC, SINDRIA, MELÓ, NECTARINA, PRUNA, PLÀTAN, PERA D'ESTIU  
**VERDURES DE TEMPORADA:**  
CARBASSÓ, PEBROT, ALBERGÍNIA, TOMÀQUET, COGOMBRE, PASTANAGA  
MONGETA TENDRA, PÈSOL, BLEDA, ESPINAC, ENCIAM, RAVES, ESPÀRREC

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  
SEIÓ  
BONÍTOL  
\*\* 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 31 DE MAIG, DEL 1 AL 4 DE JUNY	ARRÒS 3 DELÍCIES (Pastanaga, pèsol i pernil dolç) TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	SOPA D'AU AMB FIDEUS ESCALOPA DE GALL DINDI AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP RATLLAT PA I FRUITA DE TEMPORADA	ESPIRALS MARCIANS LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA POLLASTRE ECO ROSTIT AMB CEBA I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	VICHYSOISE AMB CROSTONS FALAFEL AMB SALSÀ DE IOGURT I AMANIDA VERDA PA I FRUITA DE TEMPORADA
2 7 AL 11 DE JUNY	DILLUNS AMANIDA DE PASTA (tonyina, pastanaga i olives) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMARTS VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA HAMBURGUESA DE VEDELLA ECO AL FORN AMB CEBA CONFITADA PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMECRES ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET CASOLANA REMENAT DE XAMPINYONS I ESPÀRRECS AMB ENCIAM I COGOMBRE PA I IOGURT	DIJOUS CREMA DE CARBASSÓ DAUS DE GALL DINDI ROSTITS AMB CEBA, POMA I CURRI AMB CUSCÚS PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIVENDRES LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES **PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA
3 14 AL 18 DE JUNY	DILLUNS VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA BACALLÀ AMB SAMFAINA PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMARTS ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA ESTOFAT DE GALL DINDI AMB CEBA I XAMPINYONS PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMECRES EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE CEBA I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I IOGURT	DIJOUS SOPA DE PEIX AMB PISTONS POLLASTRE A LA LLIMONA I HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIVENDRES CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA BOTIFARRA DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA I FRUITA DE TEMPORADA
4 21 I 22 DE JUNY	DILLUNS AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, pastanaga i olives) TRUITA DE CEBA I CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMARTS GASPATXO PIZZA CASOLANA AMB FORMATGE I PERNIL PA I GELAT S/FRUIT SECS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES

Els làctics són productes de La Façenda  
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:**  
ALBERCOC, PRÉSSEC, SINDRIA, MELÓ, NECTARINA, PRUNA, PLÀTAN, PERA D'ESTIU  
**VERDURES DE TEMPORADA:**  
CARBASSÓ, PEBROT, ALBERGÍNIA, TOMÀQUET, COGOMBRE, PASTANAGA  
MONGETA TENDRA, PÈSOL, BLEDA, ESPINAC, ENCIAM, RAVES, ESPÀRREC

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

