

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 3 AL 7 DE MAIG	<b>ARROS 3 DELICIES</b> (pastanaga, pèsol i carbassó s/olives i s/pernil dolc) <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>
2 10 AL 14 DE MAIG	<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>
3 17 AL 21 DE MAIG	<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>CIGRONS ESTOFATS AMB MILL I VERDURES S/TOMÀQUET I CARBASSA</b> <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>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>
4 24 AL 28 DE MAIG	<b>FESTA LOCAL</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>CREMA DE VERDURA S/ALBERGÍNA, CARBASSA I ESPINACS</b> <b>ESTOFAT DE VEDELLA ECO A LA JARDINERA S/TOMÀQUET</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>AMANIDA DE PATATA CAMPERA</b> (pastanaga, cogombre i carbassó s/tomàquet, pebrot, olives i tonyina) <b>PEIX BLANC AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP S/OLIVES</b> <b>PA I FRUITA DE TEMPORADA PERMESA</b>	<b>MENÚ SORPRESA BAIX HISTAMINA</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, ALBERGÍNA, 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 3 AL 7 DE MAIG	ARRÓS 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 SALSA DE IOGURT I AMANIDA VERDA</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 10 AL 14 DE MAIG	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	ARRÓS AMB SALSA 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 17 AL 21 DE MAIG	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA BACALLÀ AMB SAMFAINA PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÓS AMB VERDURES DE TEMPORADA <b>GALL DINDI A LA PLANXA AMB CEBA I XAMPINYONS</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS ESTOFATS AMB MILL I VERDURES 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	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 24 AL 28 DE MAIG	FESTA LOCAL	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) <b>TRUITA DE CEBA I CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA <b>BISTEC DE VEDELLA ECO A LA PLANXA AMB AMANIDA VERDA</b> PA I IOGURT	AMANIDA DE PATATA CAMPERA (tonyina, olives, pebrot i tomàquet) <b>**PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>MENÚ SORPRESA BAIX GREIXOS</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  
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 3 AL 7 DE MAIG	<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>  <b>LLENTIES SALTEJADES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</b>  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>  <b>FALAFEL AMB SALSA DE IOGURT I AMANIDA VERDA</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA
2 10 AL 14 DE MAIG	<b>AMANIDA DE PASTA</b> (pastanaga, tomàquet i olives s/tonyina) <b>MONGETES SALTEJADES AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I NAP</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA</b>  <b>HAMBURGUESA DE VEGETAL AL FORN AMB CEBA CONFITADA</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA</b> <b>REMENAT DE XAMPINYONS I ESPÀRRECS AMB ENCIAM I COGOMBRE</b>  PA I IOGURT	<b>CREMA DE CARBASSÓ</b>  <b>CIGRONS ROSTITS AMB CEBA, POMA I CURRI AMB CUSCÚS</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES</b> <b>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA
3 17 AL 21 DE MAIG	<b>VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA</b>  <b>MONGETES AMB SAMFAINA</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA</b>  <b>ESTOFAT DE LLENTIES AMB CEBA I XAMPINYONS</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>CIGRONS ESTOFATS AMB MILL I VERDURES</b> <b>TRUITA DE CEBA I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</b>  PA I IOGURT	<b>SOPA VEGETAL AMB PISTONS</b> <b>FALAFEL AMB SALSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>
4 24 AL 28 DE MAIG	<b>FESTA LOCAL</b>	<b>EMPEDRAT DE MONGETES</b> (pebrot, tomàquet i olives)  <b>TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA</b>  <b>ESTOFAT DE CIGRONS A LA JARDINERA</b>  PA I IOGURT	<b>AMANIDA DE PATATA CAMPERA</b> (cogombre, olives, pebrot i tomàquet s/tonyina) <b>HAMBURGUESA DE VEGETAL AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>MENÚ SORPRESA VEGETARIÀ</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, 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**  
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 3 AL 7 DE MAIG	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
2 10 AL 14 DE MAIG	<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 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
3 17 AL 21 DE MAIG	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	CIGRONS ESTOFATS AMB MILL I VERDURES 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	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
4 24 AL 28 DE MAIG	FESTA LOCAL	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA ESTOFAT DE VEDELLA ECO A LA JARDINERA PA I IOGURT	<b>AMANIDA DE PATATA CAMPERA</b> (cogombre, olives, pebrot i tomàquet s/tonyina) <b>POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>MENÚ SORPRESA S/PEIX I MARISC</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 3 AL 7 DE MAIG	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 S/LACTOSA 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 <b>FALAFEL AMB SALSA VEGETAL S/LACTOSA I AMANIDA VERDA</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA
2 10 AL 14 DE MAIG	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 <b>HAMBURGUESA DE VEDELLA S/LACTOSA AL FORN AMB CEBA CONFITADA</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMECRES ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA REMENAT DE XAMPINYONS I ESPÀRRECS AMB ENCIAM I COGOMBRE  PA I IOGURT S/LACTOSA	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 <b>**PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA
3 17 AL 21 DE MAIG	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 CIGRONS ESTOFATS AMB MILL I VERDURES TRUITA DE CEBA I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  PA I IOGURT S/LACTOSA	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 DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
4 24 AL 28 DE MAIG	DILLUNS FESTA LOCAL	DIMARTS EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMECRES CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA ESTOFAT DE VEDELLA ECO A LA JARDINERA  PA I IOGURT S/LACTOSA	DIJOUS AMANIDA DE PATATA CAMPERA (tonyina, olives, pebrot i tomàquet) <b>**PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b>  PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIVENDRES <b>MENÚ SORPRESA S/LACTOSA</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 3 AL 7 DE MAIG	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>
2 10 AL 14 DE MAIG	<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>
3 17 AL 21 DE MAIG	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>	CIGRONS ESTOFATS AMB MILL I VERDURES 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>	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
4 24 AL 28 DE MAIG	FESTA LOCAL	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>	CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA <b>ESTOFAT DE VEDELLA ECO S/GLUTEN A LA</b> <b>JARDINERA</b> <b>PA S/GLUTEN I IOGURT</b>	AMANIDA DE PATATA CAMPERA (tonyina, olives, pebrot i tomàquet) <b>**PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB</b> <b>AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b> <b>PA S/GLUTEN I FRUITA DE TEMPORADA</b>	<b>MENÚ SORPRESA S/GLUTEN</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 SEITÓ  
MAIRA 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 3 AL 7 DE MAIG	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 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 10 AL 14 DE MAIG	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 17 AL 21 DE MAIG	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	CIGRONS ESTOFATS AMB MILL, COL I PEBROT S/CEBA, PORRO NI TOMÀQUET 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	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
4 24 AL 28 DE MAIG	FESTA LOCAL	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, api i col) TRUITA DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I TARONJA	CREMA D'ESPINACS I PATATA S/CEBA NI PORRO ESTOFAT DE VEDELLA ECO AMB PEBROT I XAMPINYONS S/CEBA, PORRO NI TOMÀQUET PA I IOGURT NATURAL S/SUCRE	AMANIDA DE PATATA CAMPERA (tonyina, pebrot i api ) **PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM PA I PLÀTAN	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:**  
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 SEITÓ  
MAIRA 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 3 AL 7 DE MAIG	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 SALSAS DE IOGURT I AMANIDA VERDA PA I FRUITA DE TEMPORADA
2 10 AL 14 DE MAIG	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 <b>HAMBURGUESA DE PORC AL FORN AMB CEBA CONFITADA</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMECRES ARRÒS AMB SALSAS 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 <b>**PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA
3 17 AL 21 DE MAIG	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 CIGRONS ESTOFATS AMB MILL I VERDURES 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 DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
4 24 AL 28 DE MAIG	DILLUNS FESTA LOCAL	DIMARTS EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIMECRES CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA <b>ESTOFAT DE PORC A LA JARDINERA</b> PA I IOGURT	DIJOUS AMANIDA DE PATATA CAMPERA (tonyina, olives, pebrot i tomàquet) <b>**PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIVENDRES <b>MENÚ SORPRESA S/VEDELLA</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, PRESSEC, 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 3 AL 7 DE MAIG	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 SALSA DE IOGURT I AMANIDA VERDA PA I FRUITA DE TEMPORADA
2 10 AL 14 DE MAIG	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 SALSA 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
3 17 AL 21 DE MAIG	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	CIGRONS ESTOFATS AMB MILL I VERDURES <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	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
4 24 AL 28 DE MAIG	FESTA LOCAL	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) <b>POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA ESTOFAT DE VEDELLA ECO A LA JARDINERA PA I IOGURT	AMANIDA DE PATATA CAMPERA (tonyina, olives, pebrot i tomàquet) <b>**PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b> PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>MENÚ SORPRESA 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 3 AL 7 DE MAIG	ARRÒS 3 DELÍCIES (Pastanaga, pèsol i carbassó s/pernil dolç)  TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  PA I FRUITA DE TEMPORADA	SOPA VEGETAL AMB FIDEUS  MONGETES SALTEJADES AMB ALL I JULIVERT 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  TRUITA DE CEBA AMB TOMÀQUET AMANIT  PA I FRUITA DE TEMPORADA	VICHYSOISE AMB CROSTONS  FALAFEL AMB SALSA DE IOGURT I AMANIDA VERDA  PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 10 AL 14 DE MAIG	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 VEGETAL 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	CREMA DE CARBASSÓ  CIGRONS 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 17 AL 21 DE MAIG	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA  BACALLÀ AMB SAMFAINA  PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA  ESTOFAT DE LLENTIES AMB CEBA I XAMPINYONS  PA I FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS ESTOFATS AMB MILL I VERDURES TRUITA DE CEBA I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  PA I IOGURT	SOPA DE PEIX AMB PISTONS  PEIX A LA LLIMONA I HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  PA I FRUITA DE TEMPORADA	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 24 AL 28 DE MAIG	FESTA LOCAL	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA  ESTOFAT DE CIGRONS A LA JARDINERA  PA I IOGURT	AMANIDA DE PATATA CAMPERA (tonyina, olives, pebrot i tomàquet) **PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  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:**

ALBERCOC, PRÉSSEC, SINDRIA, MELÓ, NECTARINA, PRUNA, PLATAN, 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**

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 3 AL 7 DE MAIG	ARRÒS 3 DELÍCIES (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

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 10 AL 14 DE MAIG	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 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 **PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 17 AL 21 DE MAIG	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	CIGRONS ESTOFATS AMB MILL I VERDURES 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	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 24 AL 28 DE MAIG	FESTA LOCAL	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA ESTOFAT DE VEDELLA ECO A LA JARDINERA PA I IOGURT	AMANIDA DE PATATA CAMPERA (tonyina, olives, pebrot i tomàquet) **PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>MENÚ SORPRESA S/PORC</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, PRESSEC, 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 3 AL 7 DE MAIG	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

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 10 AL 14 DE MAIG	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 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 **PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 17 AL 21 DE MAIG	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	CIGRONS ESTOFATS AMB MILL I VERDURES 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	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 24 AL 28 DE MAIG	FESTA LOCAL	EMPEDRAT DE MONGETES (pebrot, tomàquet i olives) TRUITA DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA ESTOFAT DE VEDELLA ECO A LA JARDINERA PA I IOGURT	AMANIDA DE PATATA CAMPERA (tonyina, olives, pebrot i tomàquet) **PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA	<b>MENÚ SORPRESA S/FRUIT SECS</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.

