



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	I. Nutricional
			<b>1</b> <b>Producte SG i oli net</b> Paella marinera Pernilets de pollastre a la llimona amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Gelatina	<b>2</b> <b>FESTIU</b>	Kcal: 614 HC: 44 Prot: 37 Lip: 27
<b>5</b> <b>FESTIU</b>	<b>6</b> <b>Producte SG i oli net</b> Amanida de pasta (pernil dolç, tomàquet i olives) Cassola de lluç amb tomàquet provençal Fruita	<b>7</b> <b>Producte SG i oli net</b> Mongetes vermelles estofades amb arròs Truita de formatge amb amanida de fruits (enciam, oliva negra i pipes) Fruita	<b>8</b> <b>Producte SG i oli net</b> Marmitako de tonyina Hamburguesa de vedella amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita	<b>9</b> <b>Producte SG i oli net</b> Arròs amb pollastre al curri Bacallà amb samfaina Gelat	Kcal: 658 HC: 70 Prot: 31 Lip: 25
<b>12</b> <b>Producte SG i oli net</b> Mongeta tendra amb patates Mandonguilles de vedella i porc a la jardinera Fruita	<b>13</b> <b>Producte SG i oli net</b> Cigrons saltats amb xoriço amb ou dur Croquetes de bacallà amb amanida de fruits (enciam, oliva negra i pipes) logurt	<b>14</b> <b>Producte SG i oli net</b> Espirals saltats amb salsitxes Truita de carbassó amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita	<b>15</b> <b>Producte SG i oli net</b> Ensalada russa Pernilets de pollastre al chilindrón amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita	<b>16</b> <b>Producte SG i oli net</b> Arròs napolitana Abadejo al forn amb patates panadera Fruita	Kcal: 638 HC: 60 Prot: 29 Lip: 28
<b>19</b> <b>Producte SG i oli net</b> Arròs a la cubana Palometa a la grega amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita	<b>20</b> <b>Producte SG i oli net</b> Amanida de lleties rostit amb salsa de poma amb amanida de fruits (enciam, oliva negra i pipes) Fruita	<b>21</b> <b>Producte SG i oli net</b> Espirals bolonyesa Nuggets de pollastre amb patates fregides Gelat i Fanta	<b>22</b>	<b>23</b> <b>VACANCES</b>	Kcal: 803 HC: 87 Prot: 37 Lip: 38
<b>26</b> <b>VACANCES</b>	<b>27</b> <b>VACANCES</b>	<b>28</b> <b>VACANCES</b>	<b>29</b> <b>VACANCES</b>	<b>30</b> <b>VACANCES</b>	Kcal: 0 HC: 0 Prot: 0 Lip: 0