



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	I. Nutricional
<p>2</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Verdura tricolor (patata, pastanaga, mongeta verda) Botifarra al forn amb verduretes Fruita</p>	<p>3</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Llenties a la riojana Trita de patates i carbassó amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) logurt</p>	<p>4</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Paella de verdures Limanda a l'andalusa amb amanida de fruits (enciam, oliva negra i pipes) Fruita</p>	<p>5</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Sopa d'aviram amb pasta Pollastre rostit a la llimona amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita</p>	<p>6</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Crema de pèsols Ragout de vedella a la jardinera Gelatina</p>	<p>Kcal: 550</p> <p>HC: 55</p> <p>Prot: 25</p> <p>Lip: 28</p>
<p>9</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Fideuada de peix Delícies de lluç amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita</p>	<p>10</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Crema de pastanaga i carabassa Estofat de magre de porc a la jardinera logurt</p>	<p>11</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Mongetes blanques estofades Trita de formatge amb amanida de fruits (enciam, oliva negra i pipes) Gelatina i pa</p>	<p>12</p> <p>FESTIU</p>	<p>13</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Marmitako de tonyina Hamburguesa de vedella amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita</p>	<p>Kcal: 595</p> <p>HC: 55</p> <p>Prot: 30</p> <p>Lip: 25</p>
<p>16</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Mongeta tendra amb patates Mandonguilles a la jardinera amb xampinyons Fruita</p>	<p>17</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Cigrons amb verdures Croquetes de bacallà amb amanida de fruits (enciam, oliva negra i pipes) logurt</p>	<p>18</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Pasta napolitana Trita de carbassó amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita</p>	<p>19</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Crema de llegums Pernilets de pollastre al chilindrón amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Gelatina</p>	<p>20</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Arròs napolitana Abadejo al forn amb patates panadera Fruita</p>	<p>Kcal: 618</p> <p>HC: 62</p> <p>Prot: 29</p> <p>Lip: 25</p>
<p>23</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Arròs amb magre i xampinyons Palometa a la grega amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita</p>	<p>24</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Coliflor amb beixamel Llom rostit amb salsa amb amanida de fruits (enciam, oliva negra i pipes) logurt</p>	<p>25</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Sopa de fideus Cordon Bleu amb patates fregides Fruita</p>	<p>26</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Llenties a la jardinera Trita de pernil dolç amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita</p>	<p>27</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Crema de verdures Canelons de carn gratinats (beixamel i formatge) amb amanida mixta Fruita</p>	<p>Kcal: 639</p> <p>HC: 63</p> <p>Prot: 30</p> <p>Lip: 31</p>
<p>30</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Sopa de peix amb pasta Estofat de porc amb verduretes Fruita</p>	<p>31</p> <p>PRODUCTE S.G. I OLI NET Cigrons estofats Limanda empanada amb verdures saltades logurt</p>			<p>Fruites del mes: poma, kiwi, meló, préssec i síndria</p>	<p>Kcal: 673</p> <p>HC: 62</p> <p>Prot: 38</p> <p>Lip: 31</p>