



Productes acreditats amb la certificació ecològica del CCPAE.



Productes d'origen català i/o adquirits a l'entorn.



Peix fresc de llotja catalana.



Aliment integral



Ben a prop

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1) Sopa d'au amb <b>fideus ECO</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pollastre</b> rostit amb llimona amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>2) <b>Cigrons ECO</b> de <b>Girona</b> saltats amb <b>espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata.</p> <p>Trita casolana de patata i carbassó, amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i Orega . "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>3) <b>Trinxat d'espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata.</p> <p><b>Gall d'indi estofat</b> amb daus de carbassó i ceba amb tomàquet i orenga.</p> <p>Pa blanc/ <b>pa integral</b> i <b>fruita ECO</b> de temporada.</p>	<p>4) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i pastanaga.</p> <p><b>Mandonguilles de vedella de proximitat</b> amb salsa de blat de moro.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>5) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p><b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE"</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>8) <b>Arròs del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i xampinyons.</p> <p>Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives Negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>9) Crema de porros amb <b>poma de Lleida</b>. "OOVE".</p> <p>Estofat de porc a la jardineria.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>10) <b>Macarrons integrals ECO Perla del Segre</b>, amb salsa carbonara.</p> <p>Trita a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc/ <b>pa integral</b> i <b>fruita ECO</b> de temporada.</p>	<p>11) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Pollastre al chilindrón amb patates al forn.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>12) Llentíes pardines de terra de camps amb verdures</p> <p>Cuetes de rap a la llaua amb amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives i pastanaga "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>15) Sopa d'au amb <b>fideus</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb patates panaderes. "OOVE"</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>16) <b>JORNADA CLIMÀTICA</b> <b>Cigrons ECO</b> guisats de <b>Girona</b> amb verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida i tomàquet.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>17) Crema de carbassa i <b>pastanaga del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Pernilets de pollastre amb enciam, olives negres i blat de moro.</p> <p>Pa blanc/ <b>pa integral</b> i <b>fruita ECO</b> de temporada.</p>	<p>18) <b>Montgeta tendre ECO</b> amb patata al vapor <b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>19) <b>Arròs ECO del Delta de l'Ebre</b> amb verdures.</p> <p>Trita francesa amb formatge amanida d'<b>enciam del Baix Llobregat</b> amb blat de moro i olives verdes. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>22) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>.</p> <p>Bacallà amb muselina suau d'all i pera. <b>Enciam del baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>23) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p>Trita a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>24) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc/ <b>pa integral</b> i <b>fruita ECO</b> de temporada.</p>	<p>25) Crema de <b>llegums ECO</b> de <b>Girona</b> amb <b>carbassa del Maresme</b>.</p> <p><b>Pollastre de corral de Tarragona</b> al forn amb farigola i patates daus. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>26) <b>Macarrons integrals</b> amb salsa de tomàquet sasolana.</p> <p>Lluç al forn amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, blat de moro i quinoa amb "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>29)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>30)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>31)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>		

Menú supervisat per:  
**Mariona López**  
Nutricionista Aramark



CONSULTA  
L'origen dels  
NOSTRES PRODUCTES





Productes acreditats amb la certificació ecològica del CCPAE.



Productes d'origen català i/o adquirits a l'entorn.



Peix fresc de llotja catalana.



Aliment integral



Ben a prop

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1) Sopa d'au amb <b>fideus ECO</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pollastre</b> rostit amb llimona amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>2) <b>Cigrons ECO</b> de <b>Girona</b> saltats amb <b>espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata.</p> <p>Truita casolana de patata i carbassó, amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i Orega. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>3) <b>Trinxat d'espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata.</p> <p><b>Gall d'indi estofat</b> amb daus de carbassó i ceba amb tomàquet i orenga.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>4) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i pastanaga.</p> <p><b>Mandonguilles de vedella de proximitat</b> amb salsa de blat de moro.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>5) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p><b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE"</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>8) <b>Arròs del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i xampinyons.</p> <p>Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives Negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>9) Crema de porros amb <b>poma de Lleida</b>. "OOVE".</p> <p>Estofat de porc a la jardineria.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>10) <b>Macarrons integrals ECO Perla del Segre</b>, amb salsa carbonara.</p> <p>Truita a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>11) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Pollastre al chilindrón amb patates al forn.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>12) Llentíes pardines de terra de camps amb verdures</p> <p>Cuetes de rap a la llaua amb amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives i pastanaga "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>15) Sopa d'au amb <b>fideus</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb patates panaderes. "OOVE"</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>16) <b>JORNADA CLIMÀTICA</b> <b>Cigrons ECO</b> guisats de <b>Girona</b> amb verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida i tomàquet.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>17) Crema de carbassa i <b>pastanaga del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Pernilets de pollastre amb enciam, olives negres i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>18) <b>Montgeta tendre ECO</b> amb patata al vapor</p> <p><b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>19) <b>Arròs ECO del Delta de l'Ebre</b> amb verdures.</p> <p>Truita francesa amb formatge amanida d'<b>enciam del Baix Llobregat</b> amb blat de moro i olives verdes. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>22) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>.</p> <p>Bacallà amb muselina suau d'all i pera. <b>Enciam del baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>23) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p>Truita a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>24) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>25) Crema de <b>llegums ECO</b> de <b>Girona</b> amb <b>carbassa del Maresme</b>.</p> <p><b>Pollastre de corral de Tarragona</b> al forn amb farigola i patates daus. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>26) <b>Macarrons integrals</b> amb salsa de tomàquet sasolana.</p> <p>Lluç al forn amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, blat de moro i quinoa amb "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>29)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>30)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>31)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>		

Menú supervisat per:  
**Mariona López**  
Nutricionista Aramark

el gust de créixer

CONSULTA L'origen dels NOSTRES PRODUCTES





Productes acreditats amb la certificació ecològica del CCPAE.



Productes d'origen català i/o adquirits a l'entorn.



Peix fresc de llotja catalana.



Aliment integral



Ben a prop

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1) Sopa d'au amb <b>fideus ECO</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p>Alberginía farcida al forn amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>2) <b>Cigrons ECO</b> de <b>Girona</b> saltats amb <b>espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata.</p> <p>Truïta casolana de patata i carbassó, amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i Orega . "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>3) <b>Trinxat d'espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata. (sense porc)</p> <p>Peix amb daus de carbassó i ceba amb tomàquet i orenga.</p> <p>Pa blanc/ <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>4) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i pastanaga.</p> <p><b>Mandonguilles de vegetals de proximitat</b> amb salsa de blat de moro.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>5) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p><b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE"</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>8) <b>Arròs del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i xampinyons.</p> <p>Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives Negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>9) Crema de porros amb <b>poma de Lleida</b>. "OOVE".</p> <p>Estofat de tonyina a la jardineria.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>10) <b>Macarrons integrals ECO Perla del Segre</b>, amb salsa carbonara. ( sense porc)</p> <p>Truïta a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc/ <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>11) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Alberginía farcida amb patates al forn.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>12) Llentíes pardines de terra de camps amb verdures</p> <p>Cuetes de rap a la llaua amb amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives i pastanaga "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>15) Sopa d'au amb <b>fideus</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p>Lluç a la planxa amb patates panaderes. "OOVE"</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>16) <b>JORNADA CLIMÀTICA</b> <b>Cigrons ECO</b> guisats de <b>Girona</b> amb verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida i tomàquet.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>17) Crema de carbassa i <b>pastanaga del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Delícies de lluç amb enciam, olives negres i blat de moro.</p> <p>Pa blanc/ <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>18) <b>Montgeta tendre ECO</b> amb patata al vapor</p> <p><b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>19) <b>Arròs ECO del Delta de l'Ebre</b> amb verdures.</p> <p>Truïta francesa amanida d'<b>enciam del Baix Llobregat</b> amb blat de moro i olives verdes. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>22) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>.</p> <p>Bacallà amb muselina suau d'all i pera. <b>Enciam del baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>23) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p>Truïta a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>24) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba.</p> <p>Hamburguesa vegetal a la planxa amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc/ <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>25) Crema de <b>llegums ECO</b> de <b>Girona</b> amb <b>carbassa del Maresme</b>.</p> <p>Alberginía farcida al forn amb farigola i patates daus. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>26) <b>Macarrons integrals</b> amb salsa de tomàquet sasolana.</p> <p>Lluç al forn amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, blat de moro i quinoa amb "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>29)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>30)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>31)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>		

Menú supervisat per:  
**Mariona López**  
Nutricionista Aramark

el gust vi de créixer

CONSULTA L'origen dels NOSTRES PRODUCTES





Productes acreditats amb la certificació ecològica del CCPAE.



Productes d'origen català i/o adquirits a l'entorn.



Peix fresc de llotja catalana.



Aliment integral



Ben a prop

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1) Sopa d'au amb <b>fideus ECO</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pollastre</b> rostit amb llimona amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>2) <b>Cigrons ECO</b> de <b>Girona</b> saltats amb <b>espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata.</p> <p>Truita casolana de patata i carbassó, amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i Orega. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>3) <b>Trinxat d'espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata. (sense porc)</p> <p><b>Gall d'indi estofat</b> amb daus de carbassó i ceba amb tomàquet i orenga.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>4) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i pastanaga.</p> <p><b>Mandonguilles de vedella de proximitat</b> amb salsa de blat de moro.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>5) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p><b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE"</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>8) <b>Arròs del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i xampinyons.</p> <p>Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives Negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>9) Crema de porros amb <b>poma de Lleida</b>. "OOVE".</p> <p>Estofat de tonyina a la jardineria.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>10) <b>Macarrons integrals ECO Perla del Segre</b>, amb salsa carbonara. (sense porc)</p> <p>Truita a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>11) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Pollastre al chilindrón amb patates al forn.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>12) Llentíes pardines de terra de camps amb verdures</p> <p>Cuetes de rap a la llaua amb amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives i pastanaga "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>15) Sopa d'au amb <b>fideus</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb patates panaderes. "OOVE"</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>16) <b>JORNADA CLIMÀTICA</b> <b>Cigrons ECO</b> guisats de <b>Girona</b> amb verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida i tomàquet.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>17) Crema de carbassa i <b>pastanaga del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Pernilets de pollastre amb enciam, olives negres i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>18) <b>Montgeta tendre ECO</b> amb patata al vapor</p> <p><b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>19) <b>Arròs ECO del Delta de l'Ebre</b> amb verdures.</p> <p>Truita francesa amb formatge amanida d'<b>enciam del Baix Llobregat</b> amb blat de moro i olives verdes. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>22) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>.</p> <p>Bacallà amb muselina suau d'all i pera. <b>Enciam del baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>23) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p>Truita a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>24) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>25) Crema de llegums <b>ECO</b> de <b>Girona</b> amb <b>carbassa del Maresme</b>.</p> <p><b>Pollastre de corral de Tarragona</b> al forn amb farigola i patates daus. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>26) <b>Macarrons integrals</b> amb salsa de tomàquet sasolana.</p> <p>Lluç al forn amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, blat de moro i quinoa amb "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>29)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>30)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>31)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>		

Menú supervisat per:  
**Mariona López**  
Nutricionista Aramark



CONSULTA  
L'origen dels  
NOSTRES PRODUCTES





Productes acreditats amb la certificació ecològica del CCPAE.



Productes d'origen català i/o adquirits a l'entorn.



Peix fresc de llotja catalana.



Aliment integral



Ben a prop

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1) Sopa d'au amb <b>fideus ECO</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pollastre</b> rostit amb llimona amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>2) <b>Cigrons ECO</b> de <b>Girona</b> saltats amb <b>espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata.</p> <p>Trita casolana de patata i carbassó, <b>amb enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i Orega. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>3) <b>Trinxat d'espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata.</p> <p><b>Gall d'indi estofat</b> amb daus de carbassó i ceba amb tomàquet i orenga.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>4) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i pastanaga.</p> <p><b>Mandonguilles de vegetals de proximitat</b> amb salsa de blat de moro.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>5) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p><b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE"</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>8) <b>Arròs del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i xampinyons.</p> <p>Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives Negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>9) Crema de porros amb <b>poma de Lleida</b>. "OOVE".</p> <p>Estofat de porc a la jardineria.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>10) <b>Macarrons integrals ECO Perla del Segre</b>, amb salsa carbonara.</p> <p>Trita a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>11) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Pollastre al chilindrón amb patates al forn.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>12) Llentíes pardines de terra de camps amb verdures</p> <p>Cuetes de rap a la llaua amb <b>amb enciam del Baix Llobregat</b>, olives i pastanaga "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>15) Sopa d'au amb <b>fideus</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb patates panaderes. "OOVE"</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>16) <b>JORNADA CLIMÀTICA</b> <b>Cigrons ECO</b> guisats de <b>Girona</b> amb verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida i tomàquet.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>17) Crema de carbassa i <b>pastanaga del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Pernilets de pollastre amb enciam, olives negres i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>18) <b>Montgeta tendre ECO</b> amb patata al vapor <b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>19) <b>Arròs ECO del Delta de l'Ebre</b> amb verdures.</p> <p>Trita francesa amb formatge amanida <b>d'enciam del Baix Llobregat</b> amb blat de moro i olives verdes. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>22) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>.</p> <p>Bacallà amb muselina suau d'all i pera. <b>Enciam del baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>23) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p>Trita a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>24) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>25) Crema de <b>llegums ECO</b> de <b>Girona</b> amb <b>carbassa del Maresme</b>.</p> <p><b>Pollastre de corral de Tarragona</b> al forn amb farigola i patates daus. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>26) <b>Macarrons integrals</b> amb salsa de tomàquet sasolana.</p> <p>Lluç al forn amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, blat de moro i quinoa amb "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>29)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>30)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>31)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>		

Menú supervisat per:  
**Mariona López**  
Nutricionista Aramark

el gust de créixer

CONSULTA  
L'origen dels  
NOSTRES PRODUCTES





Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1) Sopa d'au amb <b>fideus ECO</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pollastre</b> rostit amb llimona amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>2) <b>Cigrons ECO</b> de <b>Girona</b> saltats amb <b>espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata.</p> <p>Truita casolana de patata i carbassó, amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i Orega. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>3) <b>Trinxat d'espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata.</p> <p><b>Gall d'indi estofat</b> amb daus de carbassó i ceba amb tomàquet i orenga.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>4) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i pastanaga.</p> <p><b>Mandonguilles de vedella de proximitat</b> amb salsa de blat de moro.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>5) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p><b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE"</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>8) <b>Arròs del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i xampinyons.</p> <p>Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives Negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>9) Crema de porros amb <b>poma de Lleida</b>. "OOVE".</p> <p>Estofat de porc a la jardineria.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>10) <b>Macarrons integrals ECO Perla del Segre</b>, amb salsa carbonara.</p> <p>Truita a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>11) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Pollastre al chilindrón amb patates al forn.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>12) Llentíes pardines de terra de camps amb verdures</p> <p>Cuetes de rap a la llaua amb amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives i pastanaga "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>15) Sopa d'au amb <b>fideus</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb patates panaderes. "OOVE"</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>16) <b>JORNADA CLIMÀTICA</b> <b>Cigrons ECO</b> guisats de <b>Girona</b> amb verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida i tomàquet.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>17) Crema de carbassa i <b>pastanaga del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Pernilets de pollastre amb enciam, olives negres i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>18) <b>Montgeta tendre ECO</b> amb patata al vapor <b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>19) <b>Arròs ECO del Delta de l'Ebre</b> amb verdures.</p> <p>Truita francesa amb formatge amanida d'<b>enciam del Baix Llobregat</b> amb blat de moro i olives verdes. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>22) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>.</p> <p>Bacallà amb muselina suau d'all i pera. <b>Enciam del baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>23) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p>Truita a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>24) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>25) Crema de <b>llegums ECO</b> de <b>Girona</b> amb <b>carbassa del Maresme</b>.</p> <p><b>Pollastre de corral de Tarragona</b> al forn amb farigola i patates daus. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>26) <b>Macarrons integrals</b> amb salsa de tomàquet sasolana.</p> <p>Lluç al forn amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, blat de moro i quinoa amb "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>29)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>30)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>31)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>		

Menú supervisat per:  
**Mariona López**  
Nutricionista Aramark

**el gust** *vi*  
**de créixer**

CONSULTA  
L'origen dels  
**NOSTRES PRODUCTES**

- PRODUCTES SENSE GLUTEN:
- ✓ PA
- ✓ PASTES
- ✓ FARINES
- ✓ ARREBOSSATS
- ✓ OLI NET





Productes acreditats amb la certificació ecològica del CCPAE.



Productes d'origen català i/o adquirits a l'entorn.



Peix fresc de llotja catalana.



Aliment integral



Ben a prop

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1) Sopa d'au amb <b>fideus ECO</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pollastre</b> rostit amb llimona amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>2) <b>Cigrons ECO</b> de <b>Girona</b> saltats amb <b>espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata.</p> <p>Trita casolana de patata i carbassó, amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i Orega . "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>3) <b>Trinxat d'espinacs del Baix Llobregat</b> amb patata.</p> <p><b>Gall d'indi estofat</b> amb daus de carbassó i ceba amb tomàquet i orenga.</p> <p>Pa blanc/ <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>4) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i pastanaga.</p> <p><b>Mandonguilles de vedella de proximitat</b> amb salsa de blat de moro.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>5) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p><b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE"</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>8) <b>Arròs del Delta</b> amb salsa casolana de tomàquet i xampinyons.</p> <p>Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives Negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>9) Crema de porros amb <b>poma de Lleida</b>. "OOVE".</p> <p>Estofat de porc a la jardineria.</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>10) <b>Macarrons integrals ECO Perla del Segre</b>, amb salsa carbonara.</p> <p>Trita a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc/ <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>11) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Pollastre al chilindrón amb patates al forn.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>12) Llentíes pardines de terra de camps amb verdures</p> <p>Cuetes de rap a la llaua amb amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives i pastanaga "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>15) Sopa d'au amb <b>fideus</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb patates panaderes. "OOVE"</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>16) <b>JORNADA CLIMÀTICA</b> <b>Cigrons ECO</b> guisats de <b>Girona</b> amb verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida i tomàquet.</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>17) Crema de carbassa i <b>pastanaga del Maresme</b>. "OOVE".</p> <p>Pernilets de pollastre amb enciam, olives negres i blat de moro.</p> <p>Pa blanc/ <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>18) <b>Montgeta tendre ECO</b> amb patata al vapor <b>Peix fresc de la llotja</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i olives verdes. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>19) <b>Arròs ECO del Delta de l'Ebre</b> amb verdures.</p> <p>Trita francesa amb amanida d'<b>enciam del Baix Llobregat</b> amb blat de moro i olives verdes. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>22) Minestra saltada amb patata d'au, pastanaga, <b>pèsols i ceba del Maresme</b>.</p> <p>Bacallà amb muselina suau d'all i pera. <b>Enciam del baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc / <b>Pa integral</b> i <b>iogurt</b> amb daus de prèsec.</p>	<p>23) <b>Llentíes ECO de Girona</b> guisades.</p> <p>Trita a la francesa amb <b>enciam del baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga. "OOVE".</p> <p>Pa blanc / <b>pa integral</b> i fruita temporada.</p>	<p>24) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.</p> <p>Pa blanc/ <b>pa integral</b> i fruita <b>ECO</b> de temporada.</p>	<p>25) Crema de <b>llegums ECO de Girona</b> amb <b>carbassa del Maresme</b>.</p> <p><b>Pollastre de corral de Tarragona</b> al forn amb farigola i patates daus. "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>26) <b>Macarrons integrals</b> amb salsa de tomàquet sasolana.</p> <p>Lluç al forn amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, blat de moro i quinoa amb "OOVE".</p> <p><b>Pa integral</b> / pa blanc i fruita de temporada.</p>
<p>29)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>30)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>31)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>		

Menú supervisat per:  
**Mariona López**  
Nutricionista Aramark



CONSULTA  
L'origen dels  
NOSTRES PRODUCTES

- PRODUCTES SENSE LACTOSA:
- ✓ IOGURT
- ✓ LLET
- ✓ FORMATGES
- ✓ ARREBOSSATS





Productes acreditats amb la certificació ecològica del CCPAE.



Productes d'origen català i/o adquirits a l'entorn.



Peix fresc de llotja catalana.



Aliment integral



Menú supervisat per:  
**Mariona López**  
Nutricionista Aramark



CONSULTA  
L'origen dels  
**NOSTRES PRODUCTES**

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1) Sopa d'au amb <b>fideus ECO</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pit de pollastre a la planxa.</b></p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>2) <b>Carbassa i patata del Maresme</b> cuites.</p> <p>Truita de pernil cuit amb pastanaga cuita. <b>"OOVE"</b></p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>3) <b>Bròquil del Maresme</b> amb patata <b>"OOVE"</b>.</p> <p><b>Gall d'indi a la planxa</b> amb daus de carbassó i ceba.</p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>4) <b>Arròs del Delta</b> blanc bullit amb <b>ceba del Maresme</b>.</p> <p><b>Hamburguesa de vedella de Proximitat</b> amb pastanaga bullida. <b>"OOVE"</b></p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>5) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p><b>Peix fresc de la llotja</b> a la planxa o al forn amb pastanaga . <b>"OOVE"</b></p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>
<p>8) <b>Arròs del Delta</b> blanc bullit amb <b>ceba del Maresme</b>.</p> <p>Filet de lluç a la planxa amb pastanaga bullida. <b>"OOVE"</b>.</p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>9) <b>Carbassa i patata del Maresme</b> cuites. <b>"OOVE"</b></p> <p>Llom a la planxa amb pastanaga cuita.</p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>10) Pasta bullida amb rajolí d'olí. <b>"OOVE"</b>.</p> <p>Truita de pernil cuit amb pastanaga cuita. <b>"OOVE"</b></p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>11) Patata dau, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> bullit. <b>"OOVE"</b>.</p> <p>Pollastre amb patates al forn. Sense salses.</p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>12) Sopa d'au amb <b>fideus ECO</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p>Peix al forn amb patates al forn. <b>"OOVE"</b>.</p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>
<p>15) Sopa d'au amb <b>fideus</b> de la <b>Moianesa</b>.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb patates panaderes al forn <b>"OOVE"</b></p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>16) <b>JORNADA CLIMÀTICA</b> Patata dau, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> bullit.</p> <p>Hamburguesa vedella amb arròs.</p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>17) <b>Carbassa i patata del Maresme</b> cuites. <b>"OOVE"</b>.</p> <p>Pernillets de pollastre al forn.</p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>18) Patata dau, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> bullit.</p> <p><b>Peix fresc de la llotja</b> a la planxa o al forn <b>"OOVE"</b>.</p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>19) <b>Arròs del Delta</b> blanc bullit amb <b>ceba del Maresme</b>.</p> <p>Truita de pernil cuit amb pastanaga cuita. <b>"OOVE"</b></p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>
<p>22) Patata dau, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> bullit. <b>"OOVE"</b>.</p> <p>Bacallà al forn amb rajolí d'olí.</p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>23) <b>Llentíes ECO</b> de <b>Girona</b> guisades.</p> <p>Truita de pernil cuit amb pastanaga cuita. <b>"OOVE"</b>.</p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>24) <b>Arròs del Delta</b> blanc bullit amb <b>ceba del Maresme</b>.</p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb pastanaga bullida. <b>"OOVE"</b>.</p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>25) <b>Carbassa i patata del Maresme</b> cuites.</p> <p><b>Pollastre de corral de Tarragona</b> al forn i patates al forn . <b>"OOVE"</b>.</p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>	<p>26) Pasta bullida amb rajolí d'olí. <b>"OOVE"</b>.</p> <p>Lluç al forn amb pastanaga al forn.</p> <p>Pa blanc i poma al forn.</p>
<p>29)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>30)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p>31)</p> <p>VACANCES SETMANA SANTA</p>	<p><b>"OOVE"</b></p> <p>Tots els plats estàn acompanyats d'oli d'oliva verge extra.</p>	





Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Patates i Fruta</p> <p><b>1</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Patates i Lactis</p> <p><b>2</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Ous amb Verdura i Fruta</p> <p><b>3</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Verdura i Lactis</p> <p><b>4</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Pasta i Lactis</p> <p><b>5</b></p>	<p><b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Ous amb Llegums i Fruta <b>SOPAR</b> 1º Arròs 2º Peix amb Verdura i Lactis</p> <p><b>6</b></p>	<p><b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Patates i Fruta <b>SOPAR</b> 1º Pasta 2º Peix amb Verdura i Lactis</p> <p><b>7</b></p>
<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Llegum i Lactis</p> <p><b>8</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Patates 2º Ous amb verdura i Fruta</p> <p><b>9</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Arròsi Lactis</p> <p><b>10</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Pasta 2º Peix amb Verdura i Fruta</p> <p><b>11</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Ous amb Patates i Lactis</p> <p><b>12</b></p>	<p><b>DINAR</b> 1º Arròs 2º Peix amb Amanida i Lactis <b>SOPAR</b> 1º Arròs 2º Carn amb pasta i Fruta</p> <p><b>13</b></p>	<p><b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Pasta i Fruta <b>SOPAR</b> 1º Llegums 2º Peix amb Verdura i Lactis</p> <p><b>14</b></p>
<p><b>Sopar</b> 1º Verdura 2º Peix amb Verdura i Fruta</p> <p><b>15</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Arròs i Lactis</p> <p><b>16</b></p>	<p><b>JORNADA CLIMÀTICA</b> <b>SOPAR</b> 1º Patates 2º amanida amb Pasta i Lactis</p> <p><b>17</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Llegums 2º Carn amb Pasta i Fruta</p> <p><b>18</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Patates i Lactis</p> <p><b>19</b></p>	<p><b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Llegums i Lactis <b>SOPAR</b> 1º Pasta 2º carn amb Verdura i Fruta</p> <p><b>20</b></p>	<p><b>DINAR</b> 1º Arròs 2º Ous amb Verdura i Lactis <b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Patates i Fruta</p> <p><b>21</b></p>
<p><b>SOPAR</b> 1º Pasta 2º Carn amb Patates i Fruta</p> <p><b>22</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Pasta i Fruta</p> <p><b>23</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Ous amb Patates i Lactis</p> <p><b>24</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Verdura i Lactis</p> <p><b>25</b></p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Arròs I Lactis</p> <p><b>26</b></p>	<p><b>DINAR</b> 1º Patates 2º Carn amb Amanida i Fruta <b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Llegums i Lactis</p> <p><b>27</b></p>	<p><b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Pasta i Lactis <b>SOPAR</b> 1º Arròs 2º Ous amb Verdura i Fruta</p> <p><b>28</b></p>
<p><b>DINAR</b> 1º Llegums 2º Peix amb Verdura i Fruta <b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Patates i Lactis</p> <p><b>29</b></p>	<p><b>DINAR</b> 1º Arròs 2º Peix amb Verdura i Lactis <b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Patates i Lactis</p> <p><b>30</b></p>	<p><b>DINAR</b> 1º Pasta 2º Peix amb Verdura i Fruta <b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Patates i Lactis</p> <p><b>31</b></p>				

# L'origen dels nostres aliments

**VERDURES DE TEMPORADA/PROXIMITAT:** Pèsols, carbassa, bròquil, pastanaga, carbassó, pebrot i mongeta verda son ecològics i de Tarragona. Bledes (Barcelona), coll olla (Barcelona), julivert (Barcelona), api (Barcelona), ceba (Lleida), carbassa (Barcelona), all (Girona), kale (Barcelona)

**FRUITA DE TEMPORADA/PROXIMITAT:** Poma i pera (Lleida); Mandarina i taronja (València).

**FRUITA ECOLÒGICA:** Poma i pera (Lleida)

**PEIX FRESC** segons mercat de les llotges de Costa Brava o Vilanova

**POLLASTRE DE CORRAL I GALL DINDI** de Tarragona

**LLEGUMS ECOLÒGICS**

**PASTES DE PROXIMITAT 'DE LA PERLA DEL SEGRE'** integrals i ecològiques i de la 'Moianesa', tradicionals i integrals

Per Aramark, parlar de proximitat o km 0 no és ni una moda, ni una tendència. Ho fem des de fa uns anys.

Totes les nostres matèries primeres provenen de proveïdors locals.

És la nostra forma d'assegurar-nos que els ingredients són els més frescos possibles, respectuosos amb el medi ambient, i a més a més, podem ajudar a l'economia local.



**ARRÒS INTEGRAL** del Delta de L'Ebre  
**CARNS 'Q'** de qualitat de 'Puigbó'  
**OLI 'Borges'** d'oliva Verge Extra (AOVE)  
d'origen Tàrrrega  
**IOGURTS ARTESANS** del Moianès i Sallent