

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <b>FESTIU</b>	2 Arròs eco del delta amb pèsols, pastanaga i ceba del maresme. Nuggets de pollastre amb amanida de tomàquet amb enciam del baix llobregat "oove" pa integral i fruita temporada.	3 Sopa d'au amb pasta eco de la moianesa. Trita casolana de patates i ceba del maresme amb enciam del baix llobregat i tomàquet. "oove" pa blanc i iogurt de proximitat.	4 Mongeta blanca eco de girona estofades. Lluç al forn amb amanida de tomàquet i enciam del baix llobregat. "oove" pa integral i fruita temporada.	5 Trinxat de carbassó amb patata. Guisat de gall d'indi amb ceba del maresme, pebrot vermell i xampinyons. "oove" pa blanc i fruita eco de temporada.
8 Arròs del delta amb verdures del maresme. Trita francesa amb pernil dolç, enciam del baix llobregat, olives verdes i pastanaga. "oove" pa blanc i fruita temporada.	9 Espirals eco de la perla del segre amb salsa carbonara. Llom al forn pa integral i fruita temporada.	10 Llentíes eco de girona estofades. Peix fresc de la llotja, enciam del baix llobregat, quinoa i blat de moro. "oove" pa blanc i iogurt de proximitat.	11 Mongeta verda amb patates. Hamburguesa de vedella amb amanida de tomàquet i orenga. "oove" pa integral i fruita temporada.	12 Pèsols eco saltats amb pernil. Pollastre al forn amb patates. pa blanc i fruita eco de temporada.
15 Macarrons ECO de la Perla del Segre amb salsa casolana de tomàquet. Delícies de lluç arrebossat amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i iogurt ECO de prox.	16 Crema de verdures del Maresme amb moniato i kale. Pit de gall d'indi de Tarragona amb enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	17 Arròs ECO del Delta amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme. Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. "OOVE" Pa blanc i fruita de temporada	18 Cigrons ECO de Girona amb espinacs del Baix Llobregat. Trita francesa amb formatge, enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	19 Bròquil del Maresme amb patata saltat. "OOVE" Mandonguilles de vedella a la jardinera i xampinyons. Pa blanc i fruita ECO de temporada.
22 Crema de llegum ECO de Girona amb carbassa. Pollastre rostit amb mel i mostassa, amanida d'enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i fruita temporada.	23 Sopa de verdures amb Pasta ECO de la Perla del Segre. Fricandó de vedella de proximitat amb xampinyons i patates daus. Pa integral i fruita ECO de temporada.	24 Mongeta blanca ECO de Girona guisada. Trita francesa amb tomàquet al forn amb formatge i orenga. "OOVE" Pa blanc i fruita de temporada.	25 Arròs ECO del Delta saltat amb verdures. Cuetes de rap al forn amb amanida d'enciam del Baix Llobregat i olives verdes. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	26 <b>ST.JOSEP DE CALASSANÇ</b> Espaguetis ECO de la Perla del Segre amb salsa cassolana de tomàquet i formatge. Fingers de pollastre de corral amb PATATES XIPS I REFRESCS Pa blanc i crema de xocolata
29 Arròs ECO del Delta amb pastanaga i pèsols. Delícies de lluç arrebossat amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i blat de moro. "OOVE" Pa blanc i fruita temporada.	30 Crema de porros amb poma de Lleida. Botifarra de proximitat amb patates fregides. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.			



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

VISITA

el gust de créixer

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <b>FESTIU</b>	2 Arròs eco del delta amb pèsols, pastanaga i ceba del maresme. Nuggets de pollastre amb amanida de tomàquet amb enciam del baix llobregat "Oove" Pa integral i fruita temporada.	3 Sopa d'au amb pasta eco De la moianesa. Truita casolana de patates i ceba del maresme amb enciam del baix llobregat i tomàquet. "oove" Pa blanc i iogurt de proximitat.	4 Mongeta blanca eco De girona estofades. Lluç al forn amb amanida de tomàquet i enciam del baix llobregat. "Oove" Pa integral i fruita temporada.	5 Trinxat de carbassó amb patata. Guisat de gall d'indi amb ceba del maresme, pebrot vermell i xampinyons. "Oove" Pa blanc i fruita eco de temporada.
8 Arròs del delta amb verdures del maresme. Truita francesa amb pernil dolç, enciam del baix llobregat, olives verdes i pastanaga. "Oove" Pa blanc i fruita temporada.	9 Espirals eco de la perla del segre amb salsa carbonara. Guisat de llom. Pa integral i fruita temporada.	10 Llentíes eco de Girona estofades. Peix fresc de la llotja, enciam del baix llobregat, quinoa i blat de moro. "Oove" Pa blanc i iogurt de proximitat.	11 Mongeta verda amb patates. Hamburguesa de vedella Amb amanida de tomàquet i orenga. "Oove" Pa integral i fruita temporada.	12 Pèsols eco saltats amb pernil. Pollastre al forn Amb patates. Pa blanc i fruita eco de temporada.
15 Macarrons eco de la perla del segre amb salsa casolana de tomàquet. Delícies de lluç arrebossat amb enciam del baix llobregat, olives verdes i pastanaga. "Oove" Pa blanc i iogurt eco de prox.	16 Crema de verdures del maresme amb moniato i kale. Pit de gall d'ind de tarragona amb enciam del baix llobregat, tomàquet i blat de moro. "Oove" Pa integral i fruita temporada.	17 Arròs eco del delta amb Salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del maresme. Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. "Oove" pa blanc i fruita de temporada	18 Cigrons eco de girona amb espinacs del baix llobregat. Truita francesa amb formatge, Enciam del baix llobregat, olives negres i pastanaga. "Oove" Pa integral i fruita temporada.	19 Bròquil del maresme Amb patata saltat. "oove" Mandonguilles de vedella a la jardinera i xampinyons. Pa blanc i fruita eco de temporada.
22 Crema de llegum eco de girona amb carbassa. Pollastre rostit amb mel i mostassa, amanida d'enciam del baix llobregat, tomàquet i pastanaga. "Oove" Pa blanc i fruita temporada.	23 Sopa de verdures amb Pasta eco de la perla del segre. Fricandó de vedella de proximitat amb xampinyons i patates daus. Pa integral i fruita eco de temporada.	24 Mongeta blanca eco de girona guisada. Truita francesa amb tomàquet al forn amb formatge i orenga. "Oove" Pa blanc i fruita de temporada.	25 Arròs eco del delta saltat Amb verdures. Cuetes de rap al forn amb amanida d'enciam del baix llobregat i olives verdes. "Oove" Pa integral i fruita temporada.	26 St. Josep de calassanç Espaguetis eco de la perla del segre amb salsa cassolana de tomàquet i formatge. Fingers de pollastre de corral amb patates xips i refrescs Pa blanc i crema de xocolata
29 Arròs eco del delta amb Pastanaga i pèsols. Delícies de lluç arrebossat amb enciam del baix llobregat, olives verdes i blat de moro. "Oove" Pa blanc i fruita temporada.	30 Crema de porros amb poma de lleida. Botifarra de proximitat amb patates fregides. "Oove" Pa integral i fruita temporada.			



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <b>FESTIU</b>	2 Arròs <b>del delta</b> amb pèsols, pastanaga i <b>ceba del maresme</b> .  Nuggets de pollastre amb amanida de tomàquet amb <b>enciam del baix llobregat "oove"</b> pa i fruita temporada.	3 Sopa d'au amb pasta <b>de la moianesa</b> .  Trita casolana de patates i <b>ceba del maresme amb enciam del baix llobregat i tomàquet. "oove"</b> pa blanc i <b>iogurt de proximitat</b> .	4 <b>Mongeta blanca eco de girona</b> estofades. Lluç al forn amb amanida de tomàquet i <b>enciam del baix llobregat. "oove"</b> pa i fruita temporada.	5 Trinxat de carbassó amb patata.  Guisat de gall d'indi amb <b>ceba del maresme</b> , pebrot vermell i xampinyons. <b>"oove"</b> pa blanc i <b>fruita eco de temporada</b> .
8 Arròs <b>del delta</b> amb verdures del <b>maresme</b> . Trita francesa amb pernil dolç, <b>enciam del baix llobregat</b> , olives verdes i pastanaga. <b>"oove"</b> Pa i <b>fruita temporada</b> .	9 Espirals de la <b>perla del segre</b> amb salsa carbonara.  Llom al forn pa i fruita temporada.	10 <b>Llentíes eco de girona</b> estofades.  <b>Peix fresc de la llotja, enciam del baix llobregat</b> , quinoa i blat de moro. <b>"oove"</b> pa blanc i <b>iogurt de proximitat</b> .	11 Mongeta verda amb patates.  <b>Hamburguesa de vedella</b> amb amanida de tomàquet i orenga. <b>"oove"</b> pa i fruita temporada.	12 <b>Pèsols eco</b> saltats amb pernil.  Pollastre al forn amb patates. pa i <b>fruita eco de temporada</b> .
15 Macarrons <b>de la Perla del Segre</b> amb salsa casolana de tomàquet.  Delícies de lluç arrebossat amb <b>enciam del Baix Llobregat</b> , olives verdes i pastanaga. <b>"OOVE"</b> Pa i <b>iogurt ECO de prox.</b>	16 Crema de verdures del <b>Maresme</b> amb moniato i kale.  <b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> amb <b>enciam del Baix Llobregat</b> , tomàquet i blat de moro. <b>"OOVE"</b> pa i fruita temporada.	17 Arròs <b>del Delta</b> amb salsa de tomàquet, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> .  Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. <b>"OOVE"</b> Pa blanc i <b>fruita de temporada</b>	18 <b>Cigrons ECO de Girona</b> amb espinacs del <b>Baix Llobregat</b> .  Trita francesa amb formatge, <b>enciam del Baix Llobregat</b> , olives negres i pastanaga. <b>"OOVE"</b> Pa i fruita temporada.	19 <b>Bròquil del Maresme</b> amb patata saltat. <b>"OOVE"</b> <b>Mandonguilles de vedella</b> a la jardinera i xampinyons.  Pa i <b>fruita ECO de temporada</b> .
22 <b>Crema de llegum ECO de Girona</b> amb carbassa. Pollastre rostit amb mel i mostassa, amanida <b>d'enciam del Baix Llobregat</b> , tomàquet i pastanaga. <b>"OOVE"</b> Pa i <b>fruita temporada</b> .	23 Sopa de verdures amb Pasta de la <b>Perla del Segre</b> .  <b>Fricandó de vedella de proximitat</b> amb xampinyons i patates daus.  Pa i <b>fruita ECO de temporada</b> .	24 <b>Mongeta blanca ECO de Girona</b> guisada.  <b>Trita francesa</b> amb tomàquet al forn amb formatge i orenga. <b>"OOVE"</b> Pa i <b>fruita de temporada</b> .	25 Arròs del Delta saltat amb verdures.  Cuetes de rap al forn amb amanida <b>d'enciam del Baix Llobregat i olives verdes. "OOVE"</b> Pa i fruita temporada.	26 <b>ST.JOSEP DE CALASSANÇ</b> Espaguetis de la <b>Perla del Segre</b> amb salsa cassolana de tomàquet i formatge. <b>Fingers de pollastre de corral</b> amb PATATES XIPS I REFRESCS  Pa i <b>crema de xocolata</b>
29 Arròs del Delta amb pastanaga i pèsols. Delícies de lluç arrebossat amb <b>enciam del Baix Llobregat</b> , olives verdes i blat de moro. <b>"OOVE"</b> Pa i <b>fruita temporada</b> .	30 Crema de porros amb <b>poma de Lleida</b> .  <b>Botifarra de proximitat</b> amb patates fregides. <b>"OOVE"</b> Pa i fruita temporada.			• SENSE GLUTEN: ✓ PA ✓ PASTES ✓ FARINES ✓ ARREBOSSATS ✓ OLI NET ✓ EMBOTITS



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

VISITA

el gust de créixer

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <b>FESTIU</b>	2 Arròs ECO del Delta amb pèsols, pastanaga i ceba del Maresme. Pollastre arrebossat amb amanida de tomàquet amb enciam del Baix Llobregat "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	3 Sopa d'au amb pasta ECO de la Moianesa. Trita casolana de patates i ceba del Maresme amb enciam del Baix Llobregat i tomàquet. "OOVE" Pa blanc i iogurt de soja.	4 Mongeta blanca ECO de Girona estofades. Lluç al forn amb amanida de tomàquet i enciam del Baix Llobregat. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	5 Trinxat de carbassó amb patata. Guisat de gall d'indi amb ceba del Maresme, pebrot vermell i xampinyons. "OOVE" Pa blanc i fruita ECO de temporada.
8 Arròs del Delta amb verdures del Maresme. Trita francesa amb pernil dolç, enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i fruita temporada.	9 Espirals ECO de la Perla del Segre amb salsa carbonara. Guisat de llom "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	10 Llentíes ECO de Girona estofades. Peix fresc de la llotja, enciam del Baix Llobregat, quinoa i blat de moro. "OOVE" Pa blanc i iogurt de soja.	11 Mongeta verda amb patates. Hamburguesa de vedella amb amanida de tomàquet i orenga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	12 Pèsols ECO saltats amb pernil. Pollastre al forn amb patates. Pa blanc i fruita ECO de temporada.
15 Macarrons ECO de la Perla del Segre amb salsa casolana de tomàquet. Varetes de lluç arrebossat amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i iogurt de soja.	16 Crema de verdures del Maresme amb moniato i kale. Pit de gall d'indi de Tarragona amb enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	17 Arròs ECO del Delta amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme. Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. "OOVE" Pa blanc i fruita de temporada	18 Cigrons ECO de Girona amb espinacs del Baix Llobregat. Trita francesa amb formatge, enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	19 Bròquil del Maresme amb patata saltat. "OOVE" Mandonguilles de vedella a la jardinera i xampinyons. Pa blanc i fruita ECO de temporada.
22 Crema de llegum ECO de Girona amb carbassa. Pollastre rostit amb mel i mostassa, amanida d'enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i fruita temporada.	23 Sopa de verdures amb Pasta ECO de la Perla del Segre. Fricandó de vedella de proximitat amb xampinyons i patates daus. Pa integral i fruita ECO de temporada.	24 Mongeta blanca ECO de Girona guisada. Trita francesa amb tomàquet al forn. "OOVE" Pa blanc i fruita de temporada.	25 Arròs ECO del Delta saltat amb verdures. Cuetes de rap al forn amb amanida d'enciam del Baix Llobregat i olives verdes. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	26 <b>ST.JOSEP DE CALASSANÇ</b> Espaguetis ECO de la Perla del Segre amb salsa cassolana de tomàquet. Fingers de pollastre de corral amb patates XIPS I REFRESCS Pa blanc i crema de xocolata
29 Arròs ECO del Delta amb pastanaga i pèsols. Varetes de lluç arrebossat arrebossat amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i blat de moro. "OOVE" Pa blanc i fruita temporada.	30 Crema de porros amb poma de Lleida. Botifarra de proximitat amb patates fregides. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.			<ul style="list-style-type: none"> <li>PRODUCTES SENSE LACTOSA:</li> <li>✓ IOGURT</li> <li>✓ LLET</li> <li>✓ FORMATGES</li> <li>✓ ARREBOSSATS</li> <li>✓ EMBOTITS</li> </ul>



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 Patata dau, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> bullit. Salsitxes planxa amb bróquil cuit. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	3 Sopa d'au amb <b>pasta ECO de la Moianesa</b> . Truita de pernil dolç amb patata cuita. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	4 <b>Macarrons ECO blancs de la Perla del Segre</b> amb rajolí d'olí. <b>Peix fresc de la llotja</b> amb pastanaga bullida. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	5 <b>Carbassa i patata del Maresme</b> cuites. Pit de gall d'indi amb arròs blanc. Pa blanc i plàtan o poma al forn.
8 Arròs <b>ECO del Delta</b> amb pollastre. Truita de pernil dolç amb patata cuita. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	9 Sopa d'au amb <b>pasta ECO de la Moianesa</b> . Llom a la planxa "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	10 Patata dau, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> bullit. <b>Hamburguesa de vedella</b> a la planxa. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	11 <b>Bròquil del Maresme</b> amb patata saltat . "OOVE" <b>Peix fresc de la llotja</b> amb pastanaga bullida. "OOVE" "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	12 <b>Carbassa i patata del Maresme</b> cuites. <b>crostons integrals</b> . Pollastre al forn amb verduretes. Pa blanc i plàtan o poma al forn
15 <b>Macarrons ECO de la Perla del Segre</b> amb rajolí d'olí. Filet de lluç a la planxa "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	16 Patata dau, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> bullit. <b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b> a la planxa amb patates fregides. Pa blanc i plàtan o poma al forn	17 <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa de tomàquet , pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> . <b>Peix fresc de la llotja</b> amb pastanaga bullida. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	18 <b>Cigrons ECO de Girona</b> amb <b>espinacs del Baix Llobregat</b> . Truita de pernil dolç amb patata cuita. "OOVE" "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	19 <b>Bròquil del Maresme</b> amb patata saltat . "OOVE" Mandonguilles de vedella a la jardineria i xampinyons. Pa blanc i plàtan o poma al forn
22 Patata dau, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> bullit. Filet de lluç a la planxa "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	23 Sopa d'au amb <b>pasta ECO de la Moianesa</b> . <b>Hamburguesa de vedella</b> a la planxa. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	24 <b>Macarrons ECO de la Perla del Segre</b> amb rajolí d'olí. Truita de pernil dolç amb patata cuita. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	25 <b>Arròs ECO blanc del Delta</b> amb pollastre. <b>Peix fresc de la llotja</b> amb pastanaga bullida. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	26 <b>ST.JOSEP DE CALASSANÇ</b> Sopa d'au amb galets de <b>la Perla del Segre</b> . <b>Pollastre de corral</b> rostit sense salses. Pa blanc i plàtan o poma al forn
29 <b>Arròs ECO del Delta</b> amb pastanaga bullit. Llom a la planxa "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn	30 Patata dau, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> bullit. <b>Pit de pollastre de corral</b> a la planxa. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn			

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <b>FESTIU</b>	2 Arròs <b>ECO del Delta</b> amb pèsols, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> . Pit de pollastre amb amanida de tomàquet amb <b>enciam del Baix Llobregat "OOVE"</b> Pa integral i fruita temporada.	3 Sopa d'au amb pasta <b>ECO de la Moianesa</b> . Llom a la planxa amb <b>enciam del Baix Llobregat</b> i tomàquet. <b>"OOVE"</b> Pa blanc i iogurt de proximitat.	4 <b>Mongeta blanca ECO de Girona</b> estofades. Lluç al forn amb amanida de tomàquet i <b>enciam del Baix Llobregat "OOVE"</b> Pa integral i fruita temporada.	5 Trinxat de carbassó amb patata. Guisat de gall d'indi amb <b>ceba del Maresme</b> , pebrot vermell i xampinyons. <b>"OOVE"</b> Pa blanc i fruita <b>ECO de temporada</b> .
8 Arròs del <b>Delta</b> amb verdures del <b>Maresme</b> . Peix a la planxa, <b>enciam del Baix Llobregat</b> , olives verdes i pastanaga. <b>"OOVE"</b> Pa blanc i fruita temporada.	9 Espirals <b>ECO de la Perla del Segre</b> amb salsa carbonara. Llom al forn amb, <b>enciam del Baix Llobregat</b> , tomàquet i pastanaga. <b>OOVE"</b> Pa integral i fruita temporada.	10 Llentíes <b>ECO de Girona</b> estofades. <b>Peix fresc de la llotja</b> , <b>enciam del Baix Llobregat</b> , quinoa i blat de moro. <b>"OOVE"</b> Pa blanc i iogurt de proximitat.	11 Mongeta verda amb patates. <b>Hamburguesa de vedella</b> amb amanida de tomàquet i orenga. <b>"OOVE"</b> Pa integral i fruita temporada.	12 Pèsols <b>ECO</b> saltats amb pernil. Pollastre al forn amb patates. Pa blanc i fruita <b>ECO de temporada</b> .
15 Macarrons <b>ECO de la Perla del Segre</b> amb salsa casolana de tomàquet. Lluç a la planxa amb <b>enciam del Baix Llobregat</b> , olives verdes i pastanaga. <b>"OOVE"</b> Pa blanc i iogurt <b>ECO de prox.</b>	16 Crema de verdures del <b>Maresme</b> amb moniato i kale. Pit de gall d'indi de Tarragona amb <b>enciam del Baix Llobregat</b> , tomàquet i blat de moro. <b>"OOVE"</b> Pa integral i fruita temporada.	17 Arròs <b>ECO del Delta</b> amb salsa de tomàquet, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> . Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. <b>"OOVE"</b> Pa blanc i fruita de temporada	18 Cigrons <b>ECO de Girona</b> amb espinacs del <b>Baix Llobregat</b> . Llom a la planxa <b>enciam del Baix Llobregat</b> , olives negres i pastanaga. <b>"OOVE"</b> Pa integral i fruita temporada.	19 <b>Bròquil del Maresme</b> amb patata saltat. <b>"OOVE"</b> <b>Mandonguilles de vedella</b> a la jardinera i xampinyons. Pa blanc i fruita <b>ECO de temporada</b> .
22 Crema de llegum <b>ECO de Girona</b> amb carbassa. Pollastre rostit amb mel i mostassa, amanida <b>d'enciam del Baix Llobregat</b> , tomàquet i pastanaga. <b>"OOVE"</b> Pa blanc i fruita temporada.	23 Sopa de verdures amb Pasta <b>ECO de la Perla del Segre</b> . <b>Fricandó de vedella</b> de proximitat amb xampinyons i patates daus. Pa integral i fruita <b>ECO de temporada</b> .	24 <b>Mongeta blanca ECO de Girona</b> guisada. Llom a la planxa amb tomàquet al forn amb formatge i orenga. <b>"OOVE"</b> Pa blanc i fruita de temporada.	25 Arròs <b>ECO del Delta</b> saltat amb verdures. Cuetes de rap al forn amb amanida <b>d'enciam del Baix Llobregat i olives verdes</b> . <b>"OOVE"</b> Pa integral i fruita temporada.	26 <b>ST.JOSEP DE CALASSANÇ</b> Espaguetis <b>ECO de la Perla del Segre</b> amb salsa casolana de tomàquet i formatge. <b>Pit de pollastre de corral</b> amb patates XIPS I REFRESCS Pa blanc i crema de xocolata
29 Arròs <b>ECO del Delta</b> amb pastanaga i pèsols. Lluç a la planxa amb <b>enciam del Baix Llobregat</b> , olives verdes i blat de moro. <b>"OOVE"</b> Pa blanc i fruita temporada.	30 Crema de porros amb <b>poma de Lleida</b> . <b>Botifarra</b> de proximitat amb patates fregides. <b>"OOVE"</b> Pa integral i fruita temporada.			<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRODUCTES SENSE OU:</li> <li>✓ PASTAS</li> <li>✓ ARREBOSSATS</li> <li>✓ ELABORATS</li> </ul>



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

VISITA

el gust de créixer

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <b>FESTIU</b>	2 Arròs ECO del Delta amb pèsols, pastanaga i ceba del Maresme. Nuggets de pollastre amb amanida de tomàquet amb enciam del Baix Llobregat "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	3 Sopa d'au amb pasta ECO de la Moianesa. Truita casolana de patates i ceba del Maresme amb enciam del Baix Llobregat i tomàquet. "OOVE" Pa blanc i iogurt de proximitat.	4 Mongeta blanca ECO de Girona estofades. Lluç al forn amb amanida de tomàquet i enciam del Baix Llobregat. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	5 Trinxat de carbassó amb patata. Guisat de gall d'indi amb ceba del Maresme, pebrot vermell i xampinyons. "OOVE" Pa blanc i fruita ECO de temporada.
8 Arròs del Delta amb verdures del Maresme. Truita francesa amb pernil dolç, enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i fruita temporada.	9 Espirals ECO de la Perla del Segre amb salsa carbonara. Llom al forn amb, enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	10 Llentíes ECO de Girona estofades. Peix fresc de la llotja, enciam del Baix Llobregat, quinoa i blat de moro. "OOVE" Pa blanc i iogurt de proximitat.	11 Mongeta verda amb patates. Hamburguesa vegetal amb amanida de tomàquet i orenga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	12 Pèsols ECO saltats amb pernil. Pollastre al forn amb patates. Pa blanc i fruita ECO de temporada.
15 Macarrons ECO de la Perla del Segre amb salsa casolana de tomàquet. Delícies de lluç arrebossat amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i iogurt ECO de prox.	16 Crema de verdures del Maresme amb moniato i kale. Pit de gall d'indi de Tarragona amb enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	17 Arròs ECO del Delta amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme. Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. "OOVE" Pa blanc i fruita de temporada	18 Cigrons ECO de Girona amb espinacs del Baix Llobregat. Truita francesa amb formatge, enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	19 Bròquil del Maresme amb patata saltat. "OOVE" Hamburguesa vegetal a la jardineria i xampinyons. Pa blanc i fruita ECO de temporada.
22 Crema de llegum ECO de Girona amb carbassa. Pollastre rostit amb mel i mostassa, amanida d'enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i fruita temporada.	23 Sopa de verdures amb Pasta ECO de la Perla del Segre. Guisat de peix amb xampinyons i patates daus. Pa integral i fruita ECO de temporada.	24 Mongeta blanca ECO de Girona guisada. Truita francesa amb tomàquet al forn amb formatge i orenga. "OOVE" Pa blanc i fruita de temporada.	25 Arròs ECO del Delta saltat amb verdures. Cuetes de rap al forn amb amanida d'enciam del Baix Llobregat i olives verdes. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	26 <b>ST. JOSEP DE CALASSANÇ</b> Espaguetis ECO de la Perla del Segre amb salsa casolana de tomàquet i formatge. Fingers de pollastre de corral amb patates XIPS I REFRESCS Pa blanc i crema de xocolata
29 Arròs ECO del Delta amb pastanaga i pèsols. Delícies de lluç arrebossat amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i blat de moro. "OOVE" Pa blanc i fruita temporada.	30 Crema de porros amb poma de Lleida. Botifarra de proximitat amb patates fregides. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.			



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <b>FESTIU</b>	2 Arròs <b>ECO del Delta</b> amb pèsols, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> . Croquetes de bacallà amb amanida de tomàquet amb <b>enciam del Baix Llobregat "OOVE"</b> <b>Pa integral</b> i fruita temporada.	3 Sopa d'au amb <b>pasta ECO de la Moianesa</b> . Truita casolana de patates i <b>ceba del Maresme amb enciam del Baix Llobregat</b> i tomàquet. <b>"OOVE"</b> <b>Pa blanc</b> i <b>iogurt de proximitat</b> .	4 <b>Mongeta blanca ECO de Girona</b> estofades. Lluç al forn amb amanida de tomàquet i <b>enciam del Baix Llobregat "OOVE"</b> <b>Pa integral</b> i fruita temporada.	5 Trinxat de carbassó amb patata. Guisat de peix amb <b>ceba del Maresme</b> , pebrot vermell i xampinyons. <b>"OOVE"</b> <b>Pa blanc</b> i fruita <b>ECO de temporada</b> .
8 Arròs del <b>Delta</b> amb verdures del <b>Maresme</b> . Truita francesa amb pernil dolç, <b>enciam del Baix Llobregat</b> , olives verdes i pastanaga. <b>"OOVE"</b> <b>Pa blanc</b> i <b>fruita temporada</b> .	9 <b>Espirals ECO de la Perla del Segre</b> amb salsa carbonara. Peix al forn amb <b>enciam del Baix Llobregat</b> , tomàquet i pastanaga. <b>"OOVE"</b> <b>Pa integral</b> i fruita temporada.	10 <b>Llentíes ECO de Girona</b> estofades. <b>Peix fresc de la llotja, enciam del Baix Llobregat</b> , quinoa i blat de moro. <b>"OOVE"</b> <b>Pa blanc</b> i <b>iogurt de proximitat</b> .	11 Mongeta verda amb patates. Hamburguesa vegetal amb amanida de tomàquet i orenga. <b>"OOVE"</b> <b>Pa integral</b> i fruita temporada.	12 <b>Pèsols ECO</b> saltats amb pernil. Albergínia al forn amb patates. <b>Pa blanc</b> i fruita <b>ECO de temporada</b> .
15 <b>Macarrons ECO de la Perla del Segre</b> amb salsa casolana de tomàquet. Delícies de lluç arrebossat amb <b>enciam del Baix Llobregat</b> , olives verdes i pastanaga. <b>"OOVE"</b> <b>Pa blanc</b> i <b>iogurt ECO de prox.</b>	16 Crema de verdures del <b>Maresme</b> amb moniato i kale. Hamburguesa vegetal amb <b>enciam del Baix Llobregat</b> , tomàquet i blat de moro. <b>"OOVE"</b> <b>Pa integral</b> i fruita temporada.	17 <b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa de tomàquet, pastanaga i <b>ceba del Maresme</b> . Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. <b>"OOVE"</b> <b>Pa blanc</b> i <b>fruita de temporada</b>	18 <b>Cigrons ECO de Girona</b> amb <b>espinacs del Baix Llobregat</b> . Truita francesa amb formatge, <b>enciam del Baix Llobregat</b> , olives negres i pastanaga. <b>"OOVE"</b> <b>Pa integral</b> i fruita temporada.	19 <b>Bròquil del Maresme</b> amb patata saltat. <b>"OOVE"</b> <b>Peix a la planxa amb</b> jardinera de xampinyons. <b>Pa blanc</b> i fruita <b>ECO de temporada</b> .
22 <b>Crema de llegum ECO de Girona</b> amb carbassa. Peix a la planxa amb amanida <b>d'enciam del Baix Llobregat</b> , tomàquet i pastanaga. <b>"OOVE"</b> <b>Pa blanc</b> i <b>fruita temporada</b> .	23 Sopa de verdures amb <b>Pasta ECO de la Perla del Segre</b> . Guisat de peix amb xampinyons i patates daus <b>Pa integral</b> i fruita <b>ECO de temporada</b> .	24 <b>Mongeta blanca ECO de Girona</b> guisada. <b>Truita francesa</b> amb tomàquet al forn amb formatge i orenga. <b>"OOVE"</b> <b>Pa blanc</b> i <b>fruita de temporada</b> .	25 <b>Arròs ECO del Delta</b> saltat amb verdures. Cuetes de rap al forn amb amanida <b>d'enciam del Baix Llobregat</b> i olives verdes. <b>"OOVE"</b> <b>Pa integral</b> i fruita temporada.	26 <b>ST.JOSEP DE CALASSANÇ</b> <b>Espaguetis ECO de la Perla del Segre</b> amb salsa cassolana de tomàquet i formatge. <b>Croquetes de bacallà</b> amb patates XIPS I REFRESCS <b>Pa blanc</b> i <b>crema de xocolata</b>
29 <b>Arròs ECO del Delta</b> amb pastanaga i pèsols. Delícies de lluç arrebossat amb <b>enciam del Baix Llobregat</b> , olives verdes i blat de moro. <b>"OOVE"</b> <b>Pa blanc</b> i <b>fruita temporada</b> .	30 Crema de porros amb <b>poma de Lleida</b> . Hamburguesa vegetal de <b>proximitat</b> amb patates fregides. <b>"OOVE"</b> <b>Pa integral</b> i fruita temporada.			





DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <b>FESTIU</b>	2 Arròs ECO del Delta amb pèsols, pastanaga i ceba del Maresme. Nuggets de pollastre amb amanida de tomàquet amb enciam del Baix Llobregat "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	3 Sopa d'au amb pasta ECO de la Moianesa. Truita casolana de patates i ceba del Maresme amb enciam del Baix Llobregat i tomàquet. "OOVE" Pa blanc i iogurt de proximitat.	4 Mongeta blanca ECO de Girona estofades. Lluç al forn amb amanida de tomàquet i enciam del Baix Llobregat. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	5 Trinxat de carbassó amb patata. Guisat de gall d'indi amb ceba del Maresme, pebrot vermell i xampinyons. "OOVE" Pa blanc i fruita ECO de temporada.
8 Arròs del Delta amb verdures del Maresme. Truita francesa amb pernil dolç, enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i fruita temporada.	9 Espirals ECO de la Perla del Segre amb salsa carbonara. Peix al forn amb, enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	10 Llentíes ECO de Girona estofades. Peix fresc de la llotja, enciam del Baix Llobregat, quinoa i blat de moro. "OOVE" Pa blanc i iogurt de proximitat.	11 Mongeta verda amb patates. Hamburguesa de vedella amb amanida de tomàquet i orenga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	12 Pèsols ECO saltats amb pernil. Pollastre al forn amb patates. Pa blanc i fruita ECO de temporada.
15 Macarrons ECO de la Perla del Segre amb salsa casolana de tomàquet. Delícies de lluç arrebossat amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i iogurt ECO de prox.	16 Crema de verdures del Maresme amb moniato i kale. Pit de gall d'indi de Tarragona amb enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	17 Arròs ECO del Delta amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme. Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. "OOVE" Pa blanc i fruita de temporada	18 Cigrons ECO de Girona amb espinacs del Baix Llobregat. Truita francesa amb formatge, enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	19 Bròquil del Maresme amb patata saltat. "OOVE" Mandonguilles de vedella a la jardinera i xampinyons. Pa blanc i fruita ECO de temporada.
22 Crema de llegum ECO de Girona amb carbassa. Pollastre rostit amb mel i mostassa, amanida d'enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i fruita temporada.	23 Sopa de verdures amb Pasta ECO de la Perla del Segre. Fricandó de vedella de proximitat amb xampinyons i patates daus. Pa integral i fruita ECO de temporada.	24 Mongeta blanca ECO de Girona guisada. Truita francesa amb tomàquet al forn amb formatge i orenga. "OOVE" Pa blanc i fruita de temporada.	25 Arròs ECO del Delta saltat amb verdures. Cuetes de rap al forn amb amanida d'enciam del Baix Llobregat i olives verdes. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	26 <b>ST. JOSEP DE CALASSANÇ</b> Espaguetis ECO de la Perla del Segre amb salsa casolana de tomàquet i formatge. Fingers de pollastre de corral amb patates XIPS I REFRESCS Pa blanc i crema de xocolata
29 Arròs ECO del Delta amb pastanaga i pèsols. Delícies de lluç arrebossat amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i blat de moro. "OOVE" Pa blanc i fruita temporada.	30 Crema de porros amb poma de Lleida. Hamburguesa vegetal de proximitat amb patates fregides. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.			



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
<p><b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Amanida i Fruïta <b>SOPAR</b> 1º Patates 2º Peix amb Verdura i Lactis</p>	<p><b>Sopar</b> 1º Llegum 2º Peix amb Amanida i Lactis</p>	<p><b>Sopar</b> 1º Verdura 2º Carn amb Amanida i Fruïta</p>	<p><b>Sopar</b> 1º Arròs 2º Carn amb Amanida i Fruïta</p>	<p><b>Sopar</b> 1º Pasta 2º Peix amb Amanida i Lactis</p>	<p><b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Ous amb Patates i Lactis <b>SOPAR</b> 1º Arròs 2º Carn amb Verdura i Fruïta</p>	<p><b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Patates i Lactis <b>SOPAR</b> 1º Llegums 2º Carn amb Verdura i Fruïta</p>
<p><b>SOPAR</b> 1º Patates 2º Peix amb Amanida i Lactis</p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º peix amb Pasta i Lactis</p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Arròs 2º Carn amb Patates i Fruïta</p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Pasta 2º Ous amb Amanida i lactis</p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Patates 2º Peix amb amanida i Lactis</p>	<p><b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Ous amb patates i Fruïta <b>SOPAR</b> 1º Sopa 2º Peix amb Verdura i Lactis</p>	<p><b>DINAR</b> 1º Llegums 2º Carn amb Verdura i Lactis <b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Pasta i Fruïta</p>
<p><b>Sopar</b> 1º Verdura 2º Carn amb Amanida i Fruïta</p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Arròs 2º Peix amb Amanida i Lactis</p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Pasta 2º Carn amb amanida i Lactis</p>	<p><b>Sopar</b> 1º Verdura 2º Carn amb Amanida i Lactis</p>	<p><b>SOPAR</b> 1º sopa 2º Peix amb Patates i Lactis</p>	<p><b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Patates i Lactis <b>SOPAR</b> 1º Arròs 2º Ous amb Verdura i Fruïta</p>	<p><b>DINAR</b> 1º Patates 2º Carn amb Verdura i Lactis <b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Pasta i Fruïta</p>
<p><b>SOPAR</b> 1º Sopa 2º Peix amb Patates i Lactis</p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Pasta i Lactis</p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb lleguma i Lactis</p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Ous amb patates i Lactis</p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Llegums 2º Carn amb Amanida i Fruïta</p>	<p><b>DINAR</b> 1º Pasta 2º Carn amb Amanida i Fruïta <b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Ous amb Patates i Lactis</p>	<p><b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Arròs i Fruïta <b>SOPAR</b> 1º Llegums 2º Carn amb Verdura i Lactis</p>
<p><b>SOPAR</b> 1º Sopa 2º Carn amb Amanida i Lactis</p>	<p><b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Pasta i Lactis</p>					

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.

**VERDURES DE TEMPORADA/PROXIMITAT:** Pèsols, carbassa, bròquil, pastanaga, carbassó, pebrot i mongeta verda son ecològics i de Tarragona).

Julivert (Barcelona), api (Barcelona), ceba (Lleida), coliflor (Barcelona), all (Girona), bledes (Barcelona)

**FRUITA DE TEMPORADA/PROXIMITAT:** Poma i pera (Lleida)

**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 Girona

**LLEGUMS ECOLÒGICS**

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

**ARRÒS INTEGRAL** del Delta de L'Ebre

**CARN 'Q'** de qualitat de 'Puigbó'

**OLI 'Borges'** d'oliva Verge Extra (AOVE) d'origen Tàrrrega

**IOGURTS ARTESANS** del Moianès i Sallent

## L'ORIGEN DELS NOSTRES ALIMENTS

