

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
10 <p>Mongeta verda amb patates .  <b>Croquetes amb enciam del Baix Llobregat</b>, olives verdes i pastanaga.                      "OOVE"                      Pa blanc i <b>fruita de temporada.</b></p>	11 <p><b>Espirals ECO de la Perla del Segre</b> amb salsa carbonara i formatge.                      Llom de porc al forn , <b>enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i pastanaga.                      "OOVE"                      Pa <b>integral</b> i <b>fruita temporada.</b></p>	12 <p><b>Llentíes ECO de Girona</b> estofades.  <b>Peix fresc de la llotja enciam del Baix Llobregat</b>, quinoa i blat de moro.                      "OOVE"                      Pa blanc i <b>IOGURT de proximitat.</b></p>	13 <p><b>Pèsols ECO</b> amb patates saltats                      Hamburguesa vegetal amb amanida de tomàquet i orenga.                      "OOVE"                      Pa <b>integral</b> i <b>fruita temporada.</b></p>	14 <p><b>Arròs ECO del Delta</b> amb verdures ( ceba, pastanaga, tomàquet, porro)                      Pollastre al forn amb patates.                      Pa blanc i <b>fruita ECO de temporada.</b></p>
17 <p><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. "OOVE"                      Pa blanc i <b>iogurt ECO de prox.</b></p>	18 <p>Crema de verdures del <b>Maresme</b> amb moniato i kale.  <b>Pit de gall d'indi de Tarragona</b>, a la planxa, amanida <b>d'enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro.                      "OOVE"                      Pa <b>integral</b> i <b>fruita temporada.</b></p>	19 <p><b>Arròs ECO del Delta</b> amb salsa de tomàquet , pastanaga i ceba del <b>Maresme.</b>                      Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes.                      Pa blanc i <b>fruita de temporada</b></p>	20 <p><b>Cigrons ECO de Girona</b> saltats amb <b>espinacs del Baix Llobregat.</b>                      "OOVE"                      Truita francesa amb <b>enciam del Baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga.                      "OOVE"                      Pa <b>integral</b> i <b>fruita temporada.</b></p>	21 <p><b>Bròquil del Maresme</b> amb patata saltat.  <b>Mandonguilles de vedella de proximitat</b> amb jardineria i xampinyons.                      "OOVE"                      Pa blanc i <b>fruita ECO de temporada.</b></p>
24 <p><b>Mongeta verda ECO</b> amb patates .  <b>Fricandó de vedella</b> amb xampinyons.                      "OOVE"                      Pa <b>integral</b> i <b>fruita temporada.</b></p>	25 <p><b>Arròs ECO del Delta saltat amb verduretes.</b>                      Cuetes de rap al forn, amanida <b>d'enciam del Baix Llobregat</b>, olives verdes i blat de moro. "OOVE"                      Pa blanc i <b>fruita ECO de temporada.</b></p>	26 <p><b>Crema de llegums Eco de Girona</b> amb carbassa.                      Pollastre rostit amb mel i mostassa, amanida <b>d'enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i pastanaga. "OOVE"                      Pa blanc i <b>fruita de temporada</b></p>	JJ GASTRONÒMICA DE MALLORCA 27 <p><b>ESPAGUETIS AMB SALSA DE SOBRASADA D.O A LA MEL.</b>  <b>PILOTES DE SANT JOAN AMB SALSA D'AVELLANES</b>                      Pa <b>integral</b> i <b>MENJAR BLANC.</b></p>	28 <p>Sopa de verdures amb <b>arròs Eco del Delta .</b>                      Truita francesa amb tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga.                      "OOVE"                      Pa blanc i <b>crema de xocolata de prox.</b></p>
31 <p><b>Espaguetis ECO de la Perla del Segre</b> amb bolonyesa vegana de pardinas.                      Lluç al forn amb patates i ceba.                      "OOVE"                      Pa blanc i <b>fruita temporada.</b></p>				



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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
10 Mongeta verda amb patates . Croquetes amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i fruita de temporada.	11 Espirals ECO de la Perla del Segre amb salsa carbonara i formatge. Guisat de porc, enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	12 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.	13 Crema de pèsols ECO amb patates saltats Hamburguesa vegetal amb amanida de tomàquet i orenga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	14 Arròs ECO del Delta amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet, porro) Pollastre al forn amb patates. Pa blanc i fruita ECO de temporada.
17 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.	18 Crema de verdures del Maresme amb moniato i kale. Pit de gall d'indi de Tarragona, a la planxa, amanida d'enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	19 Arròs ECO del Delta amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme. Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. Pa blanc i fruita de temporada	20 Cigrons ECO de Girona saltats amb espinacs del Baix Llobregat. "OOVE" Truita francesa amb enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	21 Bròquil del Maresme amb patata saltat. Mandonguilles de vedella de proximitat amb jardineria i xampinyons. "OOVE" Pa blanc i fruita ECO de temporada.
24 Mongeta verda ECO amb patates . Fricandó de vedella amb xampinyons. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	25 Arròs ECO del Delta saltat amb verduretes . Cuetes de rap al forn, amanida d'enciam del Baix Llobregat, olives verdes i blat de moro. "OOVE" Pa blanc i fruita ECO de temporada.	26 Crema de llegums 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 de temporada	JJ GASTRONÒMICA DE MALLORCA 27 ESPAGUETIS AMB SALSA DE SOBRASADA D.O A LA MEL. PILOTES DE SANT JOAN AMB SALSA D'AVELLANES Pa integral i MENJAR BLANC.	28 Sopa de verdures amb arròs Eco del Delta . Truita francesa amb tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga. "OOVE" Pa blanc i crema de xocolata de prox.
31 Espaguetis ECO de la Perla del Segre amb bolonyesa vegana de pardinas. Lluç al forn amb patates i ceba. "OOVE" Pa blanc 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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
10 Mongeta verda amb patates . Croquetes (sense gluten) amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa sense gluten i fruita de temporada.	11 Pasta (sense gluten) amb salsa carbonara i formatge. Llom de porc al forn , enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE" Pa sense gluten i fruita temporada.	12 Llentíes ECO de Girona estofades. Peix fresc de la llotja enciam del Baix Llobregat, quinoa i blat de moro. "OOVE" Pa sense gluten i IOGURT de proximitat.	13 Pasta (sense gluten) amb verdures Pèsols ECO amb patates saltats amb amanida de tomàquet i orenga. "OOVE" Pa sense gluten i fruita temporada.	14 Arròs ECO del Delta amb verdures ( ceba, pastanaga, tomàquet, porro) Pollastre al forn amb patates. Pa sense gluten i fruita ECO de temporada.
17 Pasta (sense gluten) amb salsa casolana de tomàquet. Delícies de lluç arrebossat (sense gluten) amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa sense gluten i iogurt ECO de prox.	18 Crema de verdures del Maresme amb moniato i kale. Pit de gall d'indi de Tarragona, a la planxa, amanida d'enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro. "OOVE" Pa sense gluten i fruita temporada.	19 Arròs ECO del Delta amb salsa de tomàquet , pastanaga i ceba del Maresme. Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. Pa sense gluten i fruita de temporada	20 Cigrons ECO de Girona saltats amb espinacs del Baix Llobregat. "OOVE" Truita francesa amb enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga. "OOVE" Pa sense gluten i fruita temporada.	21 Bròquil del Maresme amb patata saltat. Mandonguilles de vedella de proximitat amb jardineria i xampinyons. "OOVE" Pa sense gluten i fruita ECO de temporada.
24 Mongeta verda ECO amb patates . Fricandó de vedella amb xampinyons. "OOVE" Pa sense gluten i fruita temporada.	25 Arròs ECO del Delta saltat amb verdures . Cuetes de rap al forn, amanida d'enciam del Baix Llobregat, olives verdes i blat de moro. "OOVE" Pa sense gluten i fruita ECO de temporada.	26 Crema de llegums Eco de Girona amb carbassa. Pollastre rostit amb mel i mostassa, amanida d'enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE" Pa sense gluten i fruita de temporada	JJ GASTRONÒMICA DE MALLORCA 27 ESPAGUETIS AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA PILOTES AMB SALSA AMANIDA ( sense al·lèrgens) Pa sense gluten i MENJAR BLANC.	28 Sopa de verdures amb arròs Eco del Delta . "OOVE" Truita francesa amb tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga. "OOVE" Pa sense gluten i crema de xocolata de prox.
31 Espaguetis ECO de la Perla del Segre amb bolonyesa vegana de pardinas. Lluç al forn amb patates i ceba. "OOVE" Pa sense gluten i fruita temporada.				<ul style="list-style-type: none"> <li>• SENSE GLUTEN:</li> <li>✓ PA</li> <li>✓ PASTES</li> <li>✓ FARINES</li> <li>✓ ARREBOSSATS</li> <li>✓ OLI NET</li> <li>✓ EMBOTITS</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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
10 Mongeta verda amb patates . Croquetes ( sense al·lèrgens) amb enciam del Baix Llobregat , olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i fruita de temporada.	11 Espirals ECO de la Perla del Segre amb salsa de tomàquet. Llom de porc al forn , enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	12 Llentíes ECO de Girona estofades. Peix fresc de la llotja enciam del Baix Llobregat, quinoa i blat de moro. "OOVE" Pa blanc i IOGURT sense lactosa	13 Pasta ECO amb verdures Pèsols ECO amb patates saltats amb amanida de tomàquet i orenga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	14 Arròs ECO del Delta amb verdures ( ceba, pastanaga, tomàquet, porro) Pollastre al forn amb patates. Pa blanc i fruita ECO de temporada.
17 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 sense lactosa	18 Crema de verdures del Maresme amb moniato i kale. Pit de gall d'indi de Tarragona, a la planxa, amanida d'enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	19 Arròs ECO del Delta amb salsa de tomàquet , pastanaga i ceba del Maresme. Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. Pa blanc i fruita de temporada	20 Cigrons ECO de Girona saltats amb espinacs del Baix Llobregat. "OOVE" Truita francesa amb enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	21 Bròquil del Maresme amb patata saltat. Mandonguilles de vedella de proximitat amb jardineria i xampinyons. "OOVE" Pa blanc i fruita ECO de temporada.
24 Mongeta verda ECO amb patates . Fricandó de vedella amb xampinyons. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	25 Arròs ECO del Delta saltat amb verdures . Cuetes de rap al forn, amanida d'enciam del Baix Llobregat, olives verdes i blat de moro. "OOVE" Pa blanc i fruita ECO de temporada.	26 Crema de llegums 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 de temporada	JJ GASTRONÒMICA DE MALLORCA 27 ESPAGUETIS AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASOLANA PILOTES AMB SALSAS AMANIDA ( sense al·lèrgens) Pa integral i MENJAR BLANC.	28 Sopa de verdures amb arròs Eco del Delta . "OOVE" Truita francesa amb tomàquet al forn. "OOVE" Pa blanc i IOGURT sense lactosa
31 Espaguetis ECO de la Perla del Segre amb bolonyesa vegana de pardinas. Lluç al forn amb patates i ceba. "OOVE" Pa blanc 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>



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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
10 Mongeta verda amb patates . Croquetes (sense ou) amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i fruita de temporada.	11 Espirals ECO de la Perla del Segre amb salsa carbonara i formatge. Llom de porc al forn , enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	12 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.	13 Pasta ECO amb verdures Pèsols ECO amb patates saltats amb amanida de tomàquet i orenga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	14 Arròs ECO del Delta amb verdures ( ceba, pastanaga, tomàquet, porro) Pollastre al forn amb patates. Pa blanc i fruita ECO de temporada.
17 Macarrons ECO de la Perla del Segre amb salsa casolana de tomàquet. Delícies de lluç arrebossat (sense ou) amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i iogurt ECO de prox.	18 Crema de verdures del Maresme amb moniato i kale. Pit de gall d'indi de Tarragona, a la planxa, amanida d'enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	19 Arròs ECO del Delta amb salsa de tomàquet , pastanaga i ceba del Maresme. Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. Pa blanc i fruita de temporada	20 Cigrons ECO de Girona saltats amb espinacs del Baix Llobregat. "OOVE" Pit de pollastre a la planxa amb enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	21 Bròquil del Maresme amb patata saltat. Mandonguilles de vedella de proximitat amb jardineria i xampinyons. "OOVE" Pa blanc i fruita ECO de temporada.
24 Mongeta verda ECO amb patates . Fricandó de vedella amb xampinyons. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	25 Arròs ECO del Delta saltat amb verdures . Cuetes de rap al forn, amanida d'enciam del Baix Llobregat, olives verdes i blat de moro. "OOVE" Pa blanc i fruita ECO de temporada.	26 Crema de llegums 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 de temporada	JJ GASTRONÒMICA DE MALLORCA 27 ESPAGUETIS AMB SALSA DE SOBRASADA D.O A LA MEL. PILOTES DE SANT JOAN AMB SALSA D'AVELLANES Pa integral i MENJAR BLANC.	28 Sopa de verdures amb arròs Eco del Delta . "OOVE" Llegums amb tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga. "OOVE" Pa blanc i crema de xocolata de prox.
31 Espaguetis ECO de la Perla del Segre amb bolonyesa vegana de pardinas. Lluç al forn amb patates i ceba. "OOVE" Pa blanc 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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
10 Mongeta verda amb patates . Croquetes amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i fruita de temporada.	11 Espirals ECO de la Perla del Segre amb salsa carbonara i formatge. Llom de porc al forn , enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	12 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.	13 Pèsols ECO amb patates saltats Hamburguesa vegetal amb amanida de tomàquet i orenga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	14 Arròs ECO del Delta amb verdures ( ceba, pastanaga, tomàquet, porro) Pollastre al forn amb patates. Pa blanc i fruita ECO de temporada.
17 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.	18 Crema de verdures del Maresme amb moniato i kale. Pit de gall d'indi de Tarragona, a la planxa, amanida d'enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	19 Arròs ECO del Delta amb salsa de tomàquet , pastanaga i ceba del Maresme. Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. Pa blanc i fruita de temporada	20 Cigrons ECO de Girona saltats amb espinacs del Baix Llobregat. "OOVE" Truita francesa amb enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	21 Bròquil del Maresme amb patata saltat. Mandonguilles de pollastre amb jardinera i xampinyons. "OOVE" Pa blanc i fruita ECO de temporada.
24 Mongeta verda ECO amb patates . Pit de pollastre a la planxa amb xampinyons. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.	25 Arròs ECO del Delta saltat amb verduretes . Cuetes de rap al forn, amanida d'enciam del Baix Llobregat, olives verdes i blat de moro. "OOVE" Pa blanc i fruita ECO de temporada.	26 Crema de llegums 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 de temporada	JJ GASTRONÒMICA DE MALLORCA 27 ESPAGUETIS AMB SALSA DE TOMÀQUET PILOTES DE SANT JOAN AMB SALSA Pa integral i MENJAR BLANC.	28 Sopa de verdures amb arròs Eco del Delta . Truita francesa amb tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga. "OOVE" Pa blanc i crema de xocolata de prox.
31 Espaguetis ECO de la Perla del Segre amb bolonyesa vegana de pardinas. Lluç al forn amb patates i ceba. "OOVE" Pa blanc 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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
10 <p>Mongeta verda amb patates . Croquetes de bacallà amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE" Pa blanc i fruita de temporada.</p>	11 <p>Espirals ECO de la Perla del Segre amb salsa de tomàquet. Pit de pollastre a la planxa , enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.</p>	12 <p>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.</p>	13 <p>Pèsols ECO amb patates saltats Hamburguesa vegetal amb amanida de tomàquet i orenga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.</p>	14 <p>Arròs ECO del Delta amb verdures ( ceba, pastanaga, tomàquet, porro) Pollastre al forn amb patates. Pa blanc i fruita ECO de temporada.</p>
17 <p>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.</p>	18 <p>Crema de verdures del Maresme amb moniato i kale. Pit de gall d'indi de Tarragona, a la planxa, amanida d'enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.</p>	19 <p>Arròs ECO del Delta amb salsa de tomàquet , pastanaga i ceba del Maresme. Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. Pa blanc i fruita de temporada</p>	20 <p>Cigrons ECO de Girona saltats amb espinacs del Baix Llobregat. "OOVE" Truita francesa amb enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.</p>	21 <p>Bròquil del Maresme amb patata saltat. Mandonguilles de vedella de proximitat amb jardineria i xampinyons. "OOVE" Pa blanc i fruita ECO de temporada.</p>
24 <p>Mongeta verda ECO amb patates . Fricandó de vedella amb xampinyons. "OOVE" Pa integral i fruita temporada.</p>	25 <p>Arròs ECO del Delta saltat amb verduretes . Cuetes de rap al forn, amanida d'enciam del Baix Llobregat, olives verdes i blat de moro. "OOVE" Pa blanc i fruita ECO de temporada.</p>	26 <p>Crema de llegums 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 de temporada</p>	JJ GASTRONÒMICA DE MALLORCA 27 <p>ESPAGUETIS AMB SALSA DE TOMÀQUET. PILOTES DE SANT JOAN AMB SALSAS Pa integral i MENJAR BLANC.</p>	28 <p>Sopa de verdures amb arròs Eco del Delta . Truita francesa amb tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga. "OOVE" Pa blanc i crema de xocolata de prox.</p>
31 <p>Espaguetis ECO de la Perla del Segre amb bolonyesa vegana de pardinas. Lluç al forn amb patates i ceba. "OOVE" Pa blanc i fruita temporada.</p>				



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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>10</p> <p>Mongeta verda amb patates .</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE"</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>11</p> <p>Espirals ECO de la Perla del Segre amb salsa de tomàquet.</p> <p>Llegums, enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE"</p> <p>Pa integral i fruita temporada.</p>	<p>12</p> <p>Llentíes ECO de Girona estofades.</p> <p>Peix fresc de la llotja enciam del Baix Llobregat, quinoa i blat de moro. "OOVE"</p> <p>Pa blanc i IOGURT de proximitat.</p>	<p>13</p> <p>Pèsols ECO amb patates saltats</p> <p>Hamburguesa vegetal amb amanida de tomàquet i orenga. "OOVE"</p> <p>Pa integral i fruita temporada.</p>	<p>14</p> <p>Arròs ECO del Delta amb verdures ( ceba, pastanaga, tomàquet, porro)</p> <p>Hamburguesa vegetal amb patates.</p> <p>Pa blanc i fruita ECO de temporada.</p>
<p>17</p> <p>Macarrons ECO de la Perla del Segre amb salsa casolana de tomàquet.</p> <p>Delícies de lluç arrebossat amb enciam del Baix Llobregat, olives verdes i pastanaga. "OOVE"</p> <p>Pa blanc i iogurt ECO de prox.</p>	<p>18</p> <p>Crema de verdures del Maresme amb moniato i kale.</p> <p>Truita de patates, amanida d'enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro. "OOVE"</p> <p>Pa integral i fruita temporada.</p>	<p>19</p> <p>Arròs ECO del Delta amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme.</p> <p>Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Cigrons ECO de Girona saltats amb espinacs del Baix Llobregat. "OOVE"</p> <p>Truita francesa amb enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga. "OOVE"</p> <p>Pa integral i fruita temporada.</p>	<p>21</p> <p>Bròquil del Maresme amb patata saltat.</p> <p>Llegums amb jardinera i xampinyons. "OOVE"</p> <p>Pa blanc i fruita ECO de temporada.</p>
<p>24</p> <p>Mongeta verda ECO amb patates .</p> <p>Hamburguesa vegetal amb xampinyons. "OOVE"</p> <p>Pa integral i fruita temporada.</p>	<p>25</p> <p>Arròs ECO del Delta saltat amb verduretes .</p> <p>Cuetes de rap al forn, amanida d'enciam del Baix Llobregat, olives verdes i blat de moro. "OOVE"</p> <p>Pa blanc i fruita ECO de temporada.</p>	<p>26</p> <p>Crema de llegums Eco de Girona amb carbassa.</p> <p>Peix planxa, amanida d'enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga. "OOVE"</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada</p>	<p>JJ GASTRONÒMICA DE MALLORCA 27</p> <p>ESPAGUETIS AMB SALSA DE TOMÀQUET. PEIX A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ.</p> <p>Pa integral i MENJAR BLANC.</p>	<p>28</p> <p>Sopa de verdures amb arròs Eco del Delta .</p> <p>Truita francesa amb tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga. "OOVE"</p> <p>Pa blanc i crema de xocolata de prox.</p>
<p>31</p> <p>Espaguetis ECO de la Perla del Segre amb bolonyesa vegana de pardinas.</p> <p>Lluç al forn amb patates i ceba. "OOVE"</p> <p>Pa blanc i fruita temporada.</p>				



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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
10 Mongeta verda amb patates . Filet de lluç a la planxa amb patata cuita. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn.	11 Espirals ECO de la Perla del Segre ambrajolí d'oli. Llom de porc al forn amb carbassa al forn. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn.	12 Sopa d'au amb FIDEUS ECO. Peix fresc de la llotja amb pastanaga bullida "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn.	13 Pèsols ECO amb patates bullits Hamburguesa vegetal amb patata bullida. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn.	14 Arròs ECO del Delta blanc amb rajolí d'oli. "OOVE" Pollastre al forn amb patates sense salses. Pa blanc i plàtan o poma al forn.
17 Macarrons ECO de la Perla del Segre amb rajolí d'oli. Filet de lluç a la planxa amb patata cuita. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn.	18 Crema de carbassa i pastanaga del Maresme. Pit de gall d'indi de Tarragona, a la planxa amb patata bullida. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn.	19 Arròs ECO del Delta blanc amb rajolí d'oli. "OOVE" Bacallà al forn al forn amb llit de patates panaderes. Pa blanc i plàtan o poma al forn.	20 Sopa d'au amb FIDEUS ECO. Truita francesa amb pernil dolç amb patata cuita. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn.	21 Bròquil del Maresme amb patata saltat. Hamburguesa vedella amb pastanaga bullida. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn.
24 Mongeta verda ECO amb patates . Hamburguesa de vedella amb pastanaga cuita. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn.	25 Arròs ECO del Delta blanc amb rajolí d'oli. Peix al forn amb patata bullida. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn.	26 Patata dau, pastanaga i ceba del Maresme. Pollastre a la planxa amb pastanaga bullida. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn.	JJ GASTRONÓMICA DE MALLORCA 27 ESPAGUETIS AMB RAJOLI D'OLI. Peix a la planxa amb patata bullida. Pa blanc i plàtan o poma al forn.	28 Sopa d'au amb arròs ECO del Delta. Truita francesa amb pernil dolç amb patata cuita. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn.
31 Espaguetis ECO de la Perla del Segre amb rajolí d'oli. Lluç al forn amb patates i ceba. "OOVE" Pa blanc i plàtan o poma al forn.				



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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
10 <b>SOPAR</b> 1º Arròs 2º Carn amb Amanida i Lactis	11 <b>Sopar</b> 1º Verdura 2º Peix amb Amanida i Lactis	12 <b>Sopar</b> 1º Pasta 2º Carn amb verdura i Fruïta	13 <b>Sopar</b> 1º Verdura 2º Peix amb Amanida i Lactis	14 <b>Sopar</b> 1º Llegums 2º Ous amb patates i Lactis	15 <b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Patates i Fruïta <b>SOPAR</b> 1º Arròs 2º Carn amb Verdura i Lactis	16 <b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Patates i Fruïta <b>SOPAR</b> 1º Llegums 2º Carn amb Amanida i Lactis
17 <b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Carn amb Amanida i Fruïta	18 <b>SOPAR</b> 1º Llegum 2º Peix amb amanida i Lactis	19 <b>SOPAR</b> 1º Arròs 2º Carn amb Verdura i Lactis	20 <b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb patates i Lactis	21 <b>SOPAR</b> 1º Pasta 2º Carn amb amanida i Lactis	22 <b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Ous amb patates i Fruïta <b>SOPAR</b> 1º Sopa 2º Peix amb Verdura i Lactis	23 <b>DINAR</b> 1º Llegums 2º Carn amb Verdura i Lactis <b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Pasta i Fruïta
24 <b>Sopar</b> 1º Llegums 2º Peix amb Amanida i Lactis	25 <b>SOPAR</b> 1º Arròs 2º Carn amb Amanida i Lactis	26 <b>SOPAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb amanida i Lactis	27 <b>Sopar</b> 1º Sopa 2º Ous amb patates i Lactis	28 <b>SOPAR</b> 1º Pasta 2º Carn amb Amanida i Lactis	29 <b>DINAR</b> 1º Verdura 2º Peix amb Patates i Lactis <b>SOPAR</b> 1º Arròs 2º Ous amb Verdura i Fruïta	30 <b>DINAR</b> 1º Patates 2º Carn amb Verdura i Lactis <b>SOPAR</b> 1º Llegum 2º Peix amb patates i Fruïta
31 <b>SOPAR</b> 1º Llegum 2º Carn amb Patates i Lactis						

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

