

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	FESTIU.	<p>2) <b>Llenties ECO de Girona.</b></p> <p><b>Truita francesa.</b></p> <p>Enciam del Baix Llobregat i blat de moro amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc i crema de xocolata de proximitat.</p>	<p>3) <b>Pèsols ecològics ofegats amb cebes i patates.</b></p> <p><b>Hamburguesa de vedella.</b></p> <p>Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE'</p> <p>Pa integral i fruita de temporada</p>	<p>4) <b>Arròs ECO del Delta amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i porro).</b></p> <p><b>Peix fresc de llotja.</b></p> <p>amb patates.</p> <p>Pa blanc i fruita ECO de temporada</p>
<p>7) <b>Macarrons de 'La Perla del Segre' amb salsa de tomàquet casolana.</b></p> <p><b>Lluç a la romana (amb ou i farina)</b></p> <p>Enciam del Baix Llobregat, olives verdes i tomàquet amb 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i iogurt ECO del Moianès.</p>	<p>8) <b>Cigrons ecològics de Girona amb espinacs del Baix Llobregat</b></p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona a la planxa.</b></p> <p>Enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE'.</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>9) <b>Arròs ecològic del Delta amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme.</b></p> <p><b>Truita de carbassó.</b></p> <p>Enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga amb 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>10) Crema de <b>verdures del Maresme</b> amb moniato.</p> <p><b>Peix fresc de llotja.</b></p> <p>Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE'.</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>11) <b>Bròquil del Maresme</b> amb patata i 'OOVE'.</p> <p><b>Mandonguilles de porc</b> amb tomàquet.</p> <p>Pa blanc i fruita ECO de temporada.</p>
<p>14) <b>Mongetes tendres ecològiques bullides amb patates.</b></p> <p><b>Fricando de vedella de proximitat</b> amb xampinyons.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>15) <b>Arròs ecològic del Delta amb verduretes.</b></p> <p><b>Rap a l'all cremat.</b></p> <p>Tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga.</p> <p>Pa integral i fruita ECO de temporada.</p>	<p>16) Crema de porros amb <b>poma de Lleida.</b></p> <p><b>Pollastre empanat amb farina i suc de llimona.</b></p> <p>Enciam del Baix Llobregat, olives negres i remolatxa amb 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>17) <b>JJGG EXTREMADURA</b></p> <p>"Nuestras Patatas Revolconas"</p> <p>"Salmorejo extremeño de Cerdo"</p> <p>"Leche Frita"</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>18) <b>Sopa de carbassa amb arròs ecològic del Delta.</b></p> <p><b>Truita de patata.</b></p> <p>Enciam del Baix Llobregat i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc i iogurt de proximitat.</p>
<p>21) <b>Arròs ecològic del Delta a la milanesa (amb pèsols i pernil).</b></p> <p><b>Bacallà al forn amb sanfaina.</b></p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>22) Crema de <b>llegums ecològiques de Girona</b> amb carbassa.</p> <p><b>Pollastre escabechat amb cebes, alls, tomàquets i lloret</b></p> <p>Enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa integral i fruita de temporada</p>	<p>23) <b>CUINA CLIMÀTICA.</b></p> <p><b>Saltejat de minestra de verdures a l'all torrat.</b></p> <p><b>Cigrons ECO de Girona estofats.</b></p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>24) <b>Trinxat de la Cerdanya (amb patata, col i cansalada).</b></p> <p><b>Peix fresc de llotja.</b></p> <p>Enciam del Baix Llobregat i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa integral i flam de proximitat.</p>	<p>25) <b>Sopa d'au amb pasta de lletres ecològica de 'La Moianesa'.</b></p> <p><b>Truita a la francesa.</b></p> <p>Amanida de tomàquet amb enciam i 'OOVE'</p> <p>Pa blanc i fruita ECO de temporada</p>
<p>28) Melos d'<b>arròs integral del Delta</b> amb tomàquet i <b>ceba del Maresme.</b></p> <p>Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma. <b>Enciam del Baix Llobregat,</b> olives negres i remolatxa amb 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>29) <b>Cigrons ECO de Girona guisats amb verdures.</b></p> <p><b>Truita de patata.</b></p> <p>Enciam del Baix Llobregat, blat de moro i tomàquet amb 'OOVE'.</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>30) <b>Minestra saltada amb patata dau,</b> pastanaga i <b>ceba del Maresme.</b></p> <p><b>Botifarra amb mongetes.</b></p> <p>Pa blanc i fruita ECO de 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 un cop a la setmana.



Aliment integral



Cuina Climàtica, sostenible i respectuosa amb el medi ambient



CUINA CATALANA

Cuina Catalana, amb receptes del 'Corpus del patrimoni culinari català'

VISITA

el gust de créixer

**SENSE GLUTEN**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	FESTIU.	<p>2) <b>Llenties ECO de Girona.</b></p> <p><b>Truita francesa.</b>                      Enciam del Baix Llobregat i blat de moro amb 'OOVE'                      Pa sense gluten i crema de xocolata de proximitat.</p>	<p>3) <b>Pèsols ecològics ofegats amb cebes i patates.</b></p> <p><b>Hamburguesa de vedella.</b>                      Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE'                      Pa sense gluten i fruita de temporada</p>	<p>4) <b>Arròs ECO del Delta amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i porro).</b>  <b>Peix fresc de llotja.</b>                      amb patates.</p> <p>Pa sense gluten i fruita ECO de temporada</p>
<p>7) Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet casolana.</p> <p><b>Lluç a la romana (amb ou i farina)</b>                      Enciam del Baix Llobregat, olives verdes i tomàquet amb 'OOVE'                      Pa sense gluten i iogurt ECO del Moianès.</p>	<p>8) <b>Cigrons ecològics de Girona amb espinacs del Baix Llobregat Pit de gall d'indi de Tarragona a la planxa.</b> Enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE'</p> <p>Pa sense gluten i fruita de temporada.</p>	<p>9) <b>Arròs ecològic del Delta amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme.</b>  <b>Truita de carbassó.</b> Enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa sense gluten i fruita de temporada.</p>	<p>10) Crema de verdures del Maresme amb moniato</p> <p><b>Peix fresc de llotja.</b> Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE'                      Pa sense gluten i fruita de temporada.</p>	<p>11) <b>Bròquil del Maresme</b> amb patata i 'OOVE'</p> <p><b>Mandonguilles de porc amb tomàquet.</b></p> <p>Pa sense gluten i fruita ECO de temporada.</p>
<p>14) <b>Mongetes tendres ecològiques bullides amb patates</b></p> <p><b>Fricando de vedella de proximitat amb xampinyons.</b></p> <p>Pa sense gluten i fruita de temporada.</p>	<p>15) <b>Arròs ecològic del Delta amb verdurettes</b>  <b>Rap a l'all cremat.</b> Tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga.</p> <p>Pa sense gluten i fruita ECO de temporada.</p>	<p>16) Crema de porros amb poma de Lleida.  <b>Pollastre empanat amb farina i suc de llimona.</b> Enciam del Baix Llobregat, olives negres i remolatxa amb 'OOVE'.</p> <p>Pa sense gluten i fruita de temporada.</p>	<p>17) <b>JJGG EXTREMADURA</b></p> <p>"Nuestras Patatas Revolconas"</p> <p>"Salmorejo extremeño de Cerdo"</p> <p>Pa sense gluten i fruita de temporada.</p>	<p>18) <b>Sopa de carbassa amb arròs ecològic del Delta.</b></p> <p><b>Truita de patata.</b> Enciam del Baix Llobregat i pastanaga amb 'OOVE'                      Pa sense gluten i iogurt de proximitat.</p>
<p>21) <b>Arròs ecològic del Delta a la milanesa (amb pèsols i pernil)</b></p> <p><b>Bacallà al forn amb samfaina</b></p> <p>Pa sense gluten i fruita de temporada</p>	<p>22) Crema de <b>llegums ecològics de Girona</b> amb carbassa  <b>Pollastre escabechat amb cebes, alls, tomàquets i llorer</b>                      Enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa sense gluten i fruita de temporada</p>	<p>23) <b>CUINA CLIMÀTICA.</b>                      Saltejat de minestra de verdures a l'all torrat</p> <p><b>Cigrons ECO de Girona estofats.</b></p> <p>Pa sense gluten i fruita de temporada.</p>	<p>24) <b>Trinxat de la Cerdanya (amb patata, col i cansalada)</b>  <b>Peix fresc de llotja.</b>                      Enciam del Baix Llobregat i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa sense gluten i flam de proximitat.</p>	<p>25) <b>Sopa d'au amb pasta sense gluten .</b></p> <p><b>Truita a la francesa.</b> Amanida de tomàquet amb enciam i 'OOVE'                      Pa sense gluten i fruita ECO de temporada,</p>
<p>28) Melos d'<b>arròs integral del Delta</b> amb tomàquet i <b>ceba del Maresme</b></p> <p>Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma. Enciam del Baix Llobregat, olives negres i remolatxa amb 'OOVE'</p> <p>Pa sense gluten i fruita de temporada.</p>	<p>29) <b>Cigrons ECO de Girona guisats amb verdures.</b></p> <p><b>Truita de patata.</b> Enciam del Baix Llobregat, blat de moro i tomàquet amb 'OOVE'</p> <p>Pa sense gluten i fruita de temporada.</p>	<p>30) Minestra saltada amb patata dau, pastanaga i <b>ceba del Maresme.</b></p> <p><b>Botifarra amb mongetes.</b></p> <p>Pa sense gluten i fruita ECO de temporada.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRODUCTES SENSE GLUTEN:</li> <li>✓ PA</li> <li>✓ PASTES</li> <li>✓ FARINES</li> <li>✓ ARREBOSSATS</li> <li>✓ OLI NET</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 un cop a la setmana.



Aliment integral



Cuina Climàtica, sostenible i respectuosa amb el medi ambient



Cuina Catalana, amb receptes del 'Corpus del patrimoni culinari català'

VISITA

el gust de créixer

**SENSE LACTOSA**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	FESTIU.	2) <b>Llenties ECO de Girona.</b> Trita francesa. Enciam del Baix Llobregat i blat de moro amb 'OOVE' Pa blanc i iogurt sense lactosa	3) <b>Pèsols ecològics ofegats amb cebes i patates.</b> Hamburguesa de vedella. Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE' Pa integral i fruita de temporada	4) <b>Arròs ECO del Delta amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i porro).</b> Peix fresc de llotja. amb patates. Pa blanc i fruita ECO de temporada
7) <b>Macarrons de 'La Perla del Segre' amb salsa de tomàquet casolana.</b> Luç a la romana (amb ou i farina) Enciam del Baix Llobregat, olives verdes i tomàquet amb 'OOVE'. Pa blanc i iogurt sense lactosa	8) <b>Cigrons ecològics de Girona amb espinacs del Baix Llobregat Pit de gall d'indi de Tarragona a la planxa.</b> Enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE'. Pa integral i fruita de temporada.	9) <b>Arròs ecològic del Delta amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme.</b> Trita de carbassó. Enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga amb 'OOVE'. Pa blanc i fruita de temporada.	10) Crema de verdures del Maresme amb moniato. Peix fresc de llotja. Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE'. Pa integral i fruita de temporada.	11) <b>Bròquil del Maresme</b> amb patata i 'OOVE'. Mandonguilles de porc amb tomàquet. Pa blanc i fruita ECO de temporada.
14) <b>Mongetes tendres ecològiques bullides amb patates.</b> Fricando de vedella de proximitat amb xampinyons. Pa blanc i fruita de temporada.	15) <b>Arròs ecològic del Delta amb verduretes.</b> Rap a l'all cremat. Tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga. Pa integral i fruita ECO de temporada.	16) Crema de porros amb poma de Lleida. Pollastre empanat amb farina i suc de llimona. Enciam del Baix Llobregat, olives negres i remolatxa amb 'OOVE'. Pa blanc i fruita de temporada.	17) <b>JJGG EXTREMADURA</b> "Nuestras Patatas Revolconas" "Salmorejo extremeño de Cerdo" Pa integral i fruita de temporada.	18) <b>Sopa de carbassa amb arròs ecològic del Delta.</b> Trita de patata. Enciam del Baix Llobregat i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc i iogurt sense lactosa
21) <b>Arròs ecològic del Delta a la milanesa (amb pèsols i pernil).</b> Bacallà al forn amb sanfaina. Pa blanc i fruita de temporada.	22) Crema de llegums ecològiques de Girona amb carbassa. Pollastre escabechat amb cebes, alls, tomàquets i lloret Enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga amb 'OOVE' Pa integral i fruita de temporada	23) <b>CUINA CLIMÀTICA.</b> Saltejat de minestra de verdures a l'all torrat. Cigrons ECO de Girona estofats. Pa blanc i fruita de temporada.	24) <b>Trinxat de la Cerdanya (amb patata, col i cansalada).</b> Peix fresc de llotja Enciam del Baix Llobregat i pastanaga amb 'OOVE' Pa integral i iogurt sense lactosa	25) <b>Sopa d'au amb pasta de lletres ecològica de 'La Moianesa'.</b> Trita a la francesa. Amanida de tomàquet amb enciam i 'OOVE' Pa blanc i fruita ECO de temporada
28) Melos d' <b>arròs integral del Delta</b> amb tomàquet i ceba del Maresme. Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma. Enciam del Baix Llobregat, olives negres i remolatxa amb 'OOVE'. Pa blanc i fruita de temporada.	29) <b>Cigrons ECO de Girona guisats amb verdures.</b> Trita de patata. Enciam del Baix Llobregat, blat de moro i tomàquet amb 'OOVE'. Pa integral i fruita de temporada.	30) Minestra saltada amb patata dau, pastanaga i ceba del Maresme. Botifarra amb mongetes. Pa blanc i fruita ECO de temporada.		• 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 un cop a la setmana.



Aliment integral



Cuina Climàtica, sostenible i respectuosa amb el medi ambient



Cuina Catalana, amb receptes del 'Corpus del patrimoni culinari català'

VISITA

el gust de créixer

**SENSE OU**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	FESTIU.	<p>2) <b>Llenties ECO de Girona.</b></p> <p>Peix a la planxa.</p> <p>Enciam del Baix Llobregat i blat de moro amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc i crema de xocolata de proximitat.</p>	<p>3) <b>Pèsols ecològics ofegats amb cebes i patates.</b></p> <p>Hamburguesa de vedella.</p> <p>Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE'</p> <p>Pa integral i fruita de temporada</p>	<p>4) <b>Arròs ECO del Delta amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i porro).</b></p> <p>Peix fresc de llotja amb patates.</p> <p>Pa blanc i fruita ECO de temporada</p>
<p>7) <b>Macarrons de 'La Perla del Segre' amb salsa de tomàquet casolana.</b></p> <p>Lluç a la romana (sense ou i farina)</p> <p>Enciam del Baix Llobregat, olives verdes i tomàquet amb 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i iogurt ECO del Moianès.</p>	<p>8) <b>Cigrons ecològics de Girona amb espinacs del Baix Llobregat</b></p> <p>Pit de gall d'indi de Tarragona a la planxa. Enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE'.</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>9) <b>Arròs ecològic del Delta amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme.</b></p> <p>Lomo a la planxa. Enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga amb 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>10) Crema de verdures del Maresme amb moniato.</p> <p>Peix fresc de llotja. Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE'.</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>11) <b>Bròquil del Maresme</b> amb patata i 'OOVE'.</p> <p>Mandonguilles de porc amb tomàquet.</p> <p>Pa blanc i fruita ECO de temporada.</p>
<p>14) <b>Mongetes tendres ecològiques bullides amb patates.</b></p> <p>Fricando de vedella de proximitat amb xampinyons.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>15) <b>Arròs ecològic del Delta amb verduretes.</b></p> <p>Rap a l'all cremat. Tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga.</p> <p>Pa integral i fruita ECO de temporada.</p>	<p>16) Crema de porros amb poma de Lleida.</p> <p>Pollastre planxa amb farina i suc de llimona. Enciam del Baix Llobregat, olives negres i remolatxa amb 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>17) <b>JJGG EXTREMADURA</b></p> <p>"Nuestras Patatas Revolconas"</p> <p>"Salmorejo extremeño de Cerdo"</p> <p>"Leche Frita"</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>18) <b>Sopa de carbassa amb arròs ecològic del Delta.</b></p> <p>Trita de patata. Enciam del Baix Llobregat i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa blanc i iogurt de proximitat.</p>
<p>21) <b>Arròs ecològic del Delta a la milanesa (amb pèsols i pernil).</b></p> <p>Bacallà al forn amb sanfaina.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>22) Crema de <b>llegums ecològiques de Girona</b> amb carbassa.</p> <p>Pollastre escabechat amb cebes, alls, tomàquets i llorer</p> <p>Enciam del Baix Llobregat, tomàquet i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa integral i fruita de temporada</p>	<p>23) <b>CUINA CLIMÀTICA.</b></p> <p>Saltejat de minestra de verdures a l'all torrat.</p> <p>Cigrons ECO de Girona estofats.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>24) <b>Trinxat de la Cerdanya (amb patata, col i cansalada).</b></p> <p>Peix fresc de llotja.</p> <p>Enciam del Baix Llobregat i pastanaga amb 'OOVE'</p> <p>Pa integral i flam de proximitat.</p>	<p>25) <b>Sopa d'au amb pasta de lletres ecològica de 'La Moianesa'.</b></p> <p>Llom a la planxa, Amanida de tomàquet amb enciam i 'OOVE'</p> <p>Pa blanc i fruita ECO de temporada</p>
<p>28) Melos d'<b>arròs integral del Delta</b> amb tomàquet i ceba del Maresme.</p> <p>Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma. Enciam del Baix Llobregat, olives negres i remolatxa amb 'OOVE'.</p> <p>Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>29) <b>Cigrons ECO de Girona guisats amb verdures.</b></p> <p>Llom a la planxa. Enciam del Baix Llobregat, blat de moro i tomàquet amb 'OOVE'.</p> <p>Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>30) Minestra saltada amb patata dau, pastanaga i ceba del Maresme.</p> <p>Botifarra amb mongetes.</p> <p>Pa blanc i fruita ECO de temporada.</p>		<p>PRODUCTES SENSE OU:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 un cop a la setmana.



Aliment integral



Cuina Climàtica, sostenible i respectuosa amb el medi ambient



Cuina Catalana, amb receptes del 'Corpus del patrimoni culinari català'

VISITA

el gust de créixer

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	FESTIU.	<p>2) <b>Llenties ECO de Girona.</b> Truita francesa. <b>Enciam del Baix Llobregat</b> i blat de moro amb 'OOVE' Pa blanc i <b>crema de xocolata de proximitat.</b></p>	<p>3) <b>Pèsols ecològics ofegats amb cebes i patates.</b> <b>Hamburguesa de pollastre .</b> Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE' <b>Pa integral</b> i fruita de temporada</p>	<p>4) <b>Arròs ECO del Delta amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i porro).</b> <b>Peix fresc de llotja.</b> amb patates. Pa blanc i <b>fruita ECO</b> de temporada</p>
<p>7) <b>Macarrons de 'La Perla del Segre' amb salsa de tomàquet casolana.</b> <b>Lluç a la romana (amb ou i farina)</b> <b>Enciam del Baix Llobregat</b>, olives verdes i tomàquet amb 'OOVE'. Pa blanc i <b>iogurt ECO del Moianès.</b></p>	<p>8) <b>Cigrons ecològics de Girona amb espinacs del Baix Llobregat</b> <b>Pit de gall d'indi de Tarragona a la planxa.</b> <b>Enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE'. <b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p>	<p>9) <b>Arròs ecològic del Delta amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme.</b> <b>Truita de carbassó.</b> <b>Enciam del Baix Llobregat</b>, olives negres i pastanaga amb 'OOVE'. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>10) Crema de <b>verdures del Maresme</b> amb moniato. <b>Peix fresc de llotja.</b> Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE'. <b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p>	<p>11) <b>Bròquil del Maresme</b> amb patata i 'OOVE'. <b>Mandonguilles de porc</b> amb tomàquet. Pa blanc i <b>fruita ECO</b> de temporada.</p>
<p>14) <b>Mongetes tendres ecològiques bullides amb patates.</b> Pollastre a la planxa amb xampinyons. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>15) <b>Arròs ecològic del Delta amb verduretes.</b> <b>Rap a l'all cremat.</b> Tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga. <b>Pa integral</b> i <b>fruita ECO</b> de temporada.</p>	<p>16) Crema de porros amb <b>poma de Lleida.</b> <b>Pollastre empanat amb farina i suc de llimona.</b> <b>Enciam del Baix Llobregat</b>, olives negres i remolatxa amb 'OOVE'. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>17) <b>JJGG EXTREMADURA</b> "Nuestras Patatas Revolconas" "Salmorejo extremeño de Cerdo" "Leche Frita" <b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p>	<p>18) <b>Sopa de carbassa amb arròs ecològic del Delta.</b> <b>Truita de patata.</b> <b>Enciam del Baix Llobregat</b> i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc i <b>iogurt de proximitat.</b></p>
<p>21) <b>Arròs ecològic del Delta a la milanesa (amb pèsols i pernil).</b> <b>Bacallà al forn amb sanfaina.</b> Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>22) Crema de <b>llegums ecològiques de Girona</b> amb carbassa. <b>Pollastre escabechat amb cebes, alls, tomàquets i lloret</b> <b>Enciam del Baix Llobregat</b>, tomàquet i pastanaga amb 'OOVE' <b>Pa integral</b> i fruita de temporada</p>	<p>23) <b>CUINA CLIMÀTICA.</b> Saltejat de minestra de verdures a l'all torrat. <b>Cigrons ECO de Girona estofats.</b>  Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>24) <b>Trinxat de la Cerdanya (amb patata, col i cansalada).</b> <b>Peix fresc de llotja.</b> <b>Enciam del Baix Llobregat</b> i pastanaga amb 'OOVE' <b>Pa integral</b> i <b>flam de proximitat.</b></p>	<p>25) <b>Sopa d'au amb pasta de lletres ecològica de 'La Moianesa'.</b> <b>Truita a la francesa.</b> Amanida de tomàquet amb enciam i 'OOVE' Pa blanc i <b>fruita ECO</b> de temporada</p>
<p>28) Melos d'<b>arròs integral del Delta</b> amb tomàquet i <b>ceba del Maresme.</b> Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma. <b>Enciam del Baix Llobregat</b>, olives negres i remolatxa amb 'OOVE'. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>29) <b>Cigrons ECO de Girona guisats amb verdures.</b> <b>Truita de patata.</b> <b>Enciam del Baix Llobregat</b>, blat de moro i tomàquet amb 'OOVE'. <b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p>	<p>30) Minestra saltada amb patata dau, pastanaga i <b>ceba del Maresme.</b> <b>Botifarra amb mongetes.</b> Pa blanc i <b>fruita ECO</b> de 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 un cop a la setmana.



Aliment integral



Cuina Climàtica, sostenible i respectuosa amb el medi ambient



CUINA CATALANA  
Cuina Catalana, amb receptes del 'Corpus del patrimoni culinari català'

VISITA

el gust de créixer

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	FESTIU.	<p>2) <b>Llenties ECO de Girona.</b> Trita francesa. <b>Enciam del Baix Llobregat</b> i blat de moro amb 'OOVE' Pa blanc i <b>crema de xocolata de proximitat.</b></p>	<p>3) <b>Pèsols ecològics ofegats amb cebes i patates.</b> <b>Hamburguesa de vedella.</b> Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE' <b>Pa integral</b> i fruita de temporada</p>	<p>4) <b>Arròs ECO del Delta</b> amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i porro). <b>Peix fresc de llotja.</b> amb patates. Pa blanc i <b>fruita ECO</b> de temporada</p>
<p>7) <b>Macarrons de 'La Perla del Segre'</b> amb salsa de tomàquet casolana. <b>Lluç a la romana</b> (amb ou i farina) <b>Enciam del Baix Llobregat</b>, olives verdes i tomàquet amb 'OOVE'. Pa blanc i <b>iogurt ECO del Moianès.</b></p>	<p>8) <b>Cigrons ecològics de Girona</b> amb espinacs del Baix Llobregat <b>Pit de gall d'indi de Tarragona a la planxa.</b> Enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE'. <b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p>	<p>9) <b>Arròs ecològic del Delta</b> amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme. <b>Trita de carbassó.</b> Enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga amb 'OOVE'. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>10) Crema de <b>verdures del Maresme</b> amb moniato. <b>Peix fresc de llotja.</b> Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE'. <b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p>	<p>11) <b>Bròquil del Maresme</b> amb patata i 'OOVE'. <b>Mandonguilles de pollastre</b> amb tomàquet. Pa blanc i <b>fruita ECO</b> de temporada.</p>
<p>14) <b>Mongetes tendres ecològiques</b> bullides amb patates. <b>Fricando de vedella de proximitat</b> amb xampinyons. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>15) <b>Arròs ecològic del Delta</b> amb verduretes. <b>Rap a l'all cremat.</b> Tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga. <b>Pa integral</b> i fruita ECO de temporada.</p>	<p>16) Crema de porros amb <b>poma de Lleida.</b> <b>Pollastre empanat amb farina i suc de llimona.</b> Enciam del Baix Llobregat, olives negres i remolatxa amb 'OOVE'. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>17) <b>JJGG EXTREMADURA</b> "Nuestras Patatas Revolconas" Peix a la planxa "Leche Frita" <b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p>	<p>18) <b>Sopa de carbassa amb arròs ecològic del Delta.</b> <b>Trita de patata.</b> Enciam del Baix Llobregat i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc i <b>iogurt de proximitat.</b></p>
<p>21) <b>Arròs ecològic del Delta a la milanesa</b> (amb pèsols ) <b>Bacallà al forn amb sanfaina.</b> Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>22) Crema de <b>llegums ecològiques de Girona</b> amb carbassa. <b>Pollastre escabechat amb cebes, alls, tomàquets i lloret</b> <b>Enciam del Baix Llobregat,</b> tomàquet i pastanaga amb 'OOVE' <b>Pa integral</b> i fruita de temporada</p>	<p>23) <b>CUINA CLIMÀTICA.</b> Saltejat de minestra de verdures a l'all torrat. <b>Cigrons ECO de Girona estofats.</b>  Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>24) <b>Trinxat de la Cerdanya</b> (amb patata, col ) <b>Peix fresc de llotja.</b> <b>Enciam del Baix Llobregat</b> i pastanaga amb 'OOVE' <b>Pa integral</b> i <b>flam de proximitat.</b></p>	<p>25) <b>Sopa d'au amb pasta de lletres ecològica de 'La Moianesa'.</b> <b>Trita a la francesa.</b> Amanida de tomàquet amb enciam i 'OOVE' Pa blanc i <b>fruita ECO</b> de temporada</p>
<p>28) Melos d'<b>arròs integral del Delta</b> amb tomàquet i <b>ceba del Maresme.</b> Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma. <b>Enciam del Baix Llobregat,</b> olives negres i remolatxa amb 'OOVE'. Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>29) <b>Cigrons ECO de Girona guisats amb verdures.</b> <b>Trita de patata.</b> Enciam del Baix Llobregat, blat de moro i tomàquet amb 'OOVE'. <b>Pa integral</b> i fruita de temporada.</p>	<p>30) Minestra saltada amb patata dau, pastanaga i <b>ceba del Maresme.</b> <b>Hamburguesa de pollastre amb mongetes.</b> Pa blanc i <b>fruita ECO</b> de 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 un cop a la setmana.



Aliment integral



Cuina Climàtica, sostenible i respectuosa amb el medi ambient



CUINA CATALANA

Cuina Catalana, amb receptes del 'Corpus del patrimoni culinari català'


VISITA

el gust de créixer

**SENSE CARN**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	FESTIU.	<p>2) <b>Lenties ECO de Girona.</b>                      Truita francesa.                      Enciam del Baix Llobregat i blat de moro amb 'OOVE'                      Pa blanc i crema de xocolata de proximitat.</p>	<p>3) <b>Pèsols ecològics ofegats amb cebes i patates.</b>                      Hamburguesa de vegetal.                      Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE'                      Pa integral i fruita de temporada</p>	<p>4) <b>Arròs ECO del Delta amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i porro). Peix fresc de llotja.</b>                      amb patates.                      Pa blanc i fruita ECO de temporada</p>
<p>7) <b>Macarrons de 'La Perla del Segre' amb salsa de tomàquet casolana.</b>                      Lluç a la romana (amb ou i farina)                      Enciam del Baix Llobregat, olives verdes i tomàquet amb 'OOVE'.                      Pa blanc i iogurt ECO del Moianès.</p>	<p>8) <b>Cigrons ecològics de Girona amb espinacs del Baix Llobregat a la planxa. Enciam del Baix Llobregat, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE'.</b>                      Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>9) <b>Arròs ecològic del Delta amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme.</b>                      Truita de carbassó. Enciam del Baix Llobregat, olives negres i pastanaga amb 'OOVE'.                      Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>10) Crema de verdures del Maresme amb moniato.                      Peix fresc de llotja. Amanida de tomàquet i orenga amb 'OOVE'.                      Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>11) <b>Bròquil del Maresme</b> amb patata i 'OOVE'.                      Mandonguilles vegetals amb tomàquet                      Pa blanc i fruita ECO de temporada.</p>
<p>14) <b>Mongetes tendres ecològiques bullides amb patates.</b>                      Hamburguesa vegetal amb xampinyons                      Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>15) <b>Arròs ecològic del Delta amb verduretes.</b>                      Rap a l'all cremat. Tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga.                      Pa integral i fruita ECO de temporada.</p>	<p>16) Crema de porros amb poma de Lleida.                      Peix empanat amb farina i suc de llimona. Enciam del Baix Llobregat, olives negres i remolatxa amb 'OOVE'.                      Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>17) <b>JJGG EXTREMADURA</b>                      "Nuestras Patatas Revolconas"                      Peix a la planxa.                      "Leche Frita"                      Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>18) <b>Sopa de carbassa amb arròs ecològic del Delta.</b>                      Truita de patata. Enciam del Baix Llobregat i pastanaga amb 'OOVE'                      Pa blanc i iogurt de proximitat.</p>
<p>21) <b>Arròs ecològic del Delta a la milanesa (amb pèsols)</b>                      Bacallà al forn amb sanfaina.                      Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>22) Crema de llegums ecològics de Girona amb carbassa. Remenat d'ous.                      Tomàquet al forn amb formatge en pols i orenga 'OOVE'                      Pa integral i fruita de temporada</p>	<p>23) <b>CUINA CLIMÀTICA.</b>                      Saltejat de minestra de verdures a l'all torrat.                       Cigrons ECO de Girona estofats.                      Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>24) <b>Trinxat de la Cerdanya (amb patata, col).</b>                      Peix fresc de llotja.                      Enciam del Baix Llobregat i pastanaga amb 'OOVE'                      Pa integral i flam de proximitat.</p>	<p>25) <b>Sopa d'au amb pasta de lletres ecològica de 'La Moianesa'.</b>                      Truita a la francesa.                      Amanida de tomàquet amb enciam i 'OOVE'                      Pa blanc i fruita ECO de temporada</p>
<p>28) Melos d'<b>arròs integral del Delta</b> amb tomàquet i ceba del Maresme.                      Filet de lluç amb refregit d'all i vinagre de poma. Enciam del Baix Llobregat, olives negres i remolatxa amb 'OOVE'.                      Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p>29) <b>Cigrons ECO de Girona guisats amb verdures.</b>                      Truita de patata. Enciam del Baix Llobregat, blat de moro i tomàquet amb 'OOVE'.                      Pa integral i fruita de temporada.</p>	<p>30) Minestra saltada amb patata dau, pastanaga i ceba del Maresme.                      Truita a la francesa amb mongetes.                      Pa blanc i fruita ECO de temporada.</p>		

# ASTRINGENT

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	FESTIU.	<p><b>2) Llenties ECO de Girona.</b></p> <p><b>Truita francesa.</b></p> <p>Pastanaga bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>	<p><b>3) Pèsols ecològics ofegats amb cebes i patates.</b></p> <p><b>Hamburguesa de vedella</b></p> <p>Patata bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>	<p><b>4) Arròs ECO del Delta amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i porro). Peix fresc de llotja. amb patates.</b></p> <p>Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>
<p><b>7) Macarrons de 'La Perla del Segre' amb salsa de tomàquet casolana</b></p> <p><b>Lluç al forn o a la planxa</b></p> <p>Patata bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>	<p><b>8) Carbassa i patata del Maresme cuites</b></p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona a la planxa.</b></p> <p>Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>	<p><b>9) Arròs ecològic del Delta amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba del Maresme</b></p> <p><b>Truita de carbassó</b></p> <p>Pastanaga bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>	<p><b>10) Sopa d'au amb arròs eco.</b></p> <p><b>Peix fresc de llotja.</b></p> <p>Patata bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>	<p><b>11) Tricolor de verdures (mongetes tendres, pastanaga i patates)</b></p> <p><b>Mandonguilles de porc al forn .</b></p> <p>Patata bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>
<p><b>14) Bròquil del Maresme amb patata i 'OOVE'.</b></p> <p>Bistec de vedella <b>de proximitat</b> a la planxa amb pastanaga.</p> <p>Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>	<p><b>15) Arròs ecològic del Delta amb rajolí d'oli</b></p> <p>Rap al forn. Patata bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn</p>	<p><b>16) Verdurettes saltejades.</b></p> <p>Pollastre al forn o a la planxa</p> <p>Pastanaga bullida amb 'OOVE'. Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>	<p><b>17) Sopa d'au amb arròs eco.</b></p> <p><b>Hamburguesa de vedella</b></p> <p>Patata bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>	<p><b>18) Crema de carbassó i carbassa.</b></p> <p><b>Truita de carbassó</b></p> <p>Pastanaga bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>
<p><b>21) Arròs ecològic del Delta amb pernil dolç. Bacallà al forn</b></p> <p>Pastanaga bullida amb 'OOVE' Pa blanc i fruita de temporada.</p>	<p><b>22) Crema de llegums ecològiques de Girona amb carbassa.</b></p> <p><b>Pit de gall d'indi de Tarragona a la planxa.</b></p> <p><b>Pa integral</b> i fruita de temporada</p>	<p><b>23) CUINA CLIMÀTICA.</b> Saltejat de minestra de verdures </p> <p>Crema de carbassó amb crostons Patata bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>	<p><b>24) Trinxat de la Cerdanya (amb patata, col i cansalada).</b></p> <p><b>Peix fresc de llotja</b></p> <p>Pastanaga bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>	<p><b>25) Sopa d'au amb pasta de lleteres ecològica de 'La Moianesa'.</b></p> <p>Truita francesa amb pernil dolç</p> <p>Patata bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn</p>
<p><b>28) ) Arròs ecològic del Delta amb pernil dolç. Lluç al forn o a la planxa</b></p> <p>Patata bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>	<p><b>29) Cigrons ECO de Girona guisats amb verdures.</b></p> <p><b>Truita de carbassó</b></p> <p>Pastanaga bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>	<p><b>30) Minestra saltada amb patata dau, pastanaga i ceba del Maresme.</b></p> <p><b>Hamburguesa de vedella</b></p> <p>Patata bullida amb 'OOVE' Pa blanc i plàtan o poma al forn.</p>		



Productes acreditats amb la certificació ecològica del CCPAE.



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



Peix fresc de llotja catalana un cop a la setmana.



Aliment integral



Cuina Climàtica, sostenible i respectuosa amb el medi ambient



Cuina Catalana, amb receptes del 'Corpus del patrimoni culinari català'

CUINA CATALANA

VISITA

el gust de créixer



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
	1	2	3	4	5	6
	<i>Sopar</i> 1º Llegums 2º Peix amb Amanida i Làctics	<i>SOPAR</i> 1º Arròs 2º Carn amb Verdura i Fruïta.	<i>SOPAR</i> 1º Pasta 2º Peix amb Verdura i Fruïta	<i>Sopar</i> 1º Patates 2º Carn amb Amanida i Làctics	<i>DINAR</i> 1º Amanida 2º Carn amb Patates i Làctics <i>SOPAR</i> 1º pasta 2º Peix amb verdures i Fruïta	<i>DINAR</i> 1º Verdura 2º Peix amb Patates i Fruïta <i>SOPAR</i> 1º Llegums 2º Carn amb Amanida i Làctics
7	8	9	10	11	12	13
<i>SOPAR</i> 1º Llegums 2º Ous amb Verdura i Lactis	<i>SOPAR</i> 1º Patates 2º Peix amb amanida i Fruïta	<i>SOPAR</i> 1º Pasta 2º Peix amb Amanida i Lactis	<i>SOPAR</i> 1º Llegums 2º Carn amb Amanida i Lactis	<i>SOPAR</i> 1º Arròs 2º Ous amb amanida i Lactis	<i>DINAR</i> 1º Verdura 2º carn amb patates i Fruïta <i>SOPAR</i> 1º Sopa 2º Peix amb Verdura i Làctics	<i>DINAR</i> 1º Llegums 2º Carn amb Verdura i Làctics <i>SOPAR</i> 1º Verdura 2º Peix amb Pasta i Fruïta
14	15	16	17	18	19	20
<i>SOPAR</i> 1º Llegums 2º Ous amb Amanida Lactis	<i>SOPAR</i> 1º Pasta 2º Carn amb amanida i Làctics	<i>SOPAR</i> 1º Arròs 2º Peix amb Amanida i Làctics	<i>SOPAR</i> 1º Pasta 2º Amanida de llegums i Làctics	<i>SOPAR</i> 1º Arròs 2º Peix amb Verdura i Fruïta	<i>DINAR</i> 1º Verdura 2º Ous amb Patates i Làctics <i>SOPAR</i> 1º Arròs 2º Peix amb Verdura i Fruïta	<i>DINAR</i> 1º Patates 2º Carn amb Verdura i Fruïta <i>SOPAR</i> 1º Llegum 2º Peix amb patates i Lactis
21	22	23	24	25	26	27
<i>SOPAR</i> 1º Pasta 2º Carn amb Amanida i Lactis	<i>SOPAR</i> 1º Verdura 2º Peix amb patates i Làctics	<i>SOPAR</i> 1º Patates 2º Peix amb amanida i Lactis.	<i>SOPAR</i> 1º Pasta 2º Amanida de patates i Lactis	<i>SOPAR</i> 1º Arròs 2º Carn amb Verdura i Fruïta	<i>DINAR</i> 1º Verdura 2º Ous amb patates i Fruïta <i>SOPAR</i> 1º Sopa 2º Peix amb Verdura i Lactis	<i>DINAR</i> 1º Llegums 2º Carn amb Verdura i Lactis <i>SOPAR</i> 1º Verdura 2º Peix amb Pasta i Fruïta
28	29	30				
<i>SOPAR</i> 1º Llegums 2º Ous amb Amanida Lactisc	<i>SOPAR</i> 1º Patates 2º Carn amb amanida i Fruïta	<i>SOPAR</i> 1º Verdura 2º Peix amb Amanida 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 Ilotges de Costa Brava o Vilanova

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

**LLEGUMS ECOLÒGIQUES**

**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

