

<p><b>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA I PRÈSSEC.</b></p>	<p><b>01</b></p> <p>Sopa de galets amb pilotetes</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps 537,3Kcal - Prot:32,8g - Lip:17,0g - HC:60,1g</p>	<p><b>02</b></p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Anelles de calamar casolanes en tempura amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps 582,5Kcal - Prot:21,3g - Lip:18,9g - HC:57,7g</p>	<p><b>03</b></p> <p>Llenties amb verdures i arròs <b>integral</b></p> <p>Hamburguesa de vedella de <b>PROXIMITAT</b> a la planxa amb amanida de tomàquet natural i olives</p> <p>Làctic 704,2Kcal - Prot:26,7g - Lip:34,8g - HC:75g</p>	<p><b>04</b></p> <p>Tallarins <b>ECO</b> amb tomàquet i formatge ratllat</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita del temps 539,3Kcal - Prot:26,1g - Lip:11,8g - HC:77,1g</p>
<p><b>07</b></p> <p>Crema de verdures de l'Horta de Lleida</p> <p>Canelons de carn casolans gratinats amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps 581,1Kcal - Prot:15,7g - Lip:23,0g - HC:72,1g</p>	<p><b>08</b></p> <p>Paella de peix</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'Enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps 691,2Kcal - Prot:36,4g - Lip:23,3g - HC:81,2g</p>	<p><b>09</b></p> <p>Macarrons <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciams variats</p> <p>logurt sabors variats</p> <p>680,4Kcal - Prot:35,7g - Lip:25,7g - HC:74,2g</p>	<p><b>10</b></p> <p>Cassoleta de cigrons de l'hort</p> <p>Salmó al forn amb salsa de porros</p> <p>Fruita del temps 571,5Kcal - Prot:28,0g - Lip:18,4g - HC:66,8g</p>	<p><b>11</b></p> <p>"Trinxat" (col, patata i bacó)</p> <p>Escalopa de gall dindi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps 593,6Kcal - Prot:37,3g - Lip:20,2g - HC:61,1g</p>
<p><b>14</b></p> <p>Verdura tricolor</p> <p>Llonganissa de porc de <b>PROXIMITAT</b> al forn amb mongetes seques saltejades</p> <p>Fruita del temps 655,8Kcal - Prot:24,6g - Lip:27,4g - HC:70,3g</p>	<p><b>15</b></p> <p>Fideuà a la marinera</p> <p>Bacallà al forn amb ceba caramel·litzada i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps 512,0Kcal - Prot:13,3g - Lip:10,8g - HC:86,7g</p>	<p><b>16</b></p> <p>Crema de xampinyons</p> <p>Llenties <b>ECO</b> estofades amb verdures</p> <p>Làctic</p> <p>600,8Kcal - Prot:30,4g - Lip:23,7g - HC:63,9g</p>	<p><b>17</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps 588,5Kcal - Prot:24,7g - Lip:17,3g - HC:80,8g</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou amb fideus <b>integrals</b></p> <p>Remenat de pernil dolç amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps 600,1Kcal - Prot:25,8g - Lip:25,5g - HC:62,4g</p>
<p><b>21</b></p> <p>Pèsols saltats amb patates i pernil serrà</p> <p>Hamburguesa de vedella de <b>PROXIMITAT</b> amb amanida d'enciam</p> <p>Poma de Llesp</p> <p>Pa integral o de cereals de <b>PROXIMITAT</b></p>	<p><b>22</b></p> <p>Macarrons <b>ECO</b> a la bolonyesa amb carn de <b>PROXIMITAT</b></p> <p>Sèpia amb daus de patata, pastanaga i pèsols</p> <p>logurt sabors variats</p> <p>Pa integral o cereals de <b>PROXIMITAT</b></p>	<p><b>23</b></p> <p>Crema de carbassa amb crostons de pa</p> <p>Pernilets de pollastre amb daus de poma rostits</p> <p>Maduixes de la zona</p> <p>Pa integral o de cereals de <b>PROXIMITAT</b></p>	<p><b>24</b></p> <p><b>JORNADA NUTRIFRIENDS</b></p> <p>Amanida de llenties amb tempeh amanida amb salmorejo</p> <p>Truita d'espínacs amb amanida d'enciam</p> <p>Poma de Llesp</p> <p>Pa integral o de cereals de <b>PROXIMITAT</b></p>	<p><b>25</b></p> <p>Arròs <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Maduixes de la zona</p> <p>Pa integral o de cereals de <b>PROXIMITAT</b></p>
<p><b>28</b></p> <p>Sopa de brou amb pasta <b>integral</b></p> <p>Llom a la planxa amb xips de verdures</p> <p>Fruita del temps 609,1Kcal - Prot:28,9g - Lip:18,8g - HC:64,3g</p>	<p><b>29</b></p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patata amb tomàquet natural i olives</p> <p>Fruita del temps 648,2Kcal - Prot:20,7g - Lip:25,2g - HC:55,1g</p>	<p><b>30</b></p> <p><b>JORNADA GASTRONÒMICA DE LA CASTANYADA</b></p> <p>Crema de xampinyons Estofat de vedella amb daus de patata i moniato</p> <p>Panellets</p>	<p><b>31</b></p> <p><b>FESTA</b></p> <p>Menú confeccionat per Irene Ríos Arias . Dietista –Nutricionista N°Col: CAT 000343</p>	<p><b>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</b></p> <p><b>EL PA ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. OFERIM PA INTEGRAL CADA DIA.</b></p>