

DILLUNS

03

- Arròs a la napolitana
- Escalopa de porc amb enciam, espàrrecs i blat de moro
- Fruita del temps

DIMARTS

04

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Cassoleta de cigrons amb espinacs i ou dur
- Fruita del temps

DIMECRES

05

- Sopa de verdures amb pasta **ECOLÒGICA**
- Suprema de lluç a la marinera amb rodes de patata
- Fruita del temps

DIJOUS

06

- Trinxat de la Cerdanya (col i patata)
- Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
- Fruita del temps

DIVENDRES

07

- Macarrons **ECOLÒGICS** amb salsa de tomàquet i formatge
- Contra cuixa de pollastre al forn amb enciam i pastanaga
- Crema de xocolata La Fageda

10

- Patates estofades amb juliana de verdures
- Filet de bacallà a l'orio amb enciam i tomàquet
- Fruita del temps

11

- Sopa d'au amb arròs
- Rodó de porc amb salsa de pastanaga
- Iogurt natural La Fageda

FESTA

12

- Espaguetis **ECOLÒGICS** a la carbonara
- Hamburguesa 100% vedella amb enciam, blat de moro i olives
- Fruita del temps

14

- Amanida d'enciam variats (enciams, tomàquet, blat de moro i pastanaga)
- Llenties amb arròs, verdures i magre de porc
- Fruita del temps

17

- Saltejat campestre amb patata
- Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives
- Fruita del temps

18

- Tallarins amb wok de verdures (salsa de soja)
- Cuetes de rap a la Biscaïna (tomàquet, pebrot i ceba)
- Fruita del temps

19

- Crema de mongeta blanca
- Estofat de gall dindi a la catalana
- Fruita del temps

20

- Paella mediterrània (gambeta, musclo, calamar)
- Salsitxes de porc al forn amb daus de tomàquet i blat de moro
- Fruita del temps

21

- Sopa de pagès amb pasta **ECOLÒGICA** i cigrons
- Calamars a la romana amb enciam i pastanaga
- Flam La Fageda

24

- Sopa de brou a/pasta de pistons **ECOLÒGICS**
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita del temps

25

- Amanida d'enciam variats (enciams, tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro i tonyina)
- Llenties a la riojana amb xoriç
- Crema de vainilla La Fageda

26

- Tirabuixons **ECOLÒGICS** a la italiana (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat)
- Filet de lluç amb suquet de pescadors
- Fruita del temps

27

- Arròs campesina (verdures)
- Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
- Fruita del temps

28

- JORNADA GASTRONÒMICA DE LA CASTANYADA**
- Sopa de brou de tardor
- Estofat de vedella amb bolets de tardor i patates a daus
- Panellets

31

FESTA

MENÚ ELABORAT AMB PRODUCTES FRESCOS, DE PROXIMITAT I DE TEMPORADA

L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS DE D.O. DE LES GARRIGUES

EL PA ÉS DE LLEIDA I PROVÍNCIA I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS

LA FRUITA ÉS DE LA PROVÍNCIA DE LLEIDA

VARIETAT DE FRUITA D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN KIWI I TARONJA

DILLUNS

03

- Pèsols amb patata saltejats
- Llom a la planxa amb enciam, espàrrecs i blat de moro
- Fruita del temps

DIMARTS

04

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Cassoleta de cigrons amb espinacs i ou dur
- Fruita del temps

DIMECRES

05

- Sopa de verdures amb pasta **ECOLÒGICA**
- Suprema de lluç al forn amb rodes de patata
- Fruita del temps

DIJOUS

06

- Trinxat de la Cerdanya (col i patata)
- Rodó de vedella rostit amb tomàquet al forn
- Fruita del temps

DIVENDRES

07

- Macarrons **ECOLÒGICS** en blanc amb oli d'oliva
- Contra cuixa de pollastre al forn amb enciam i pastanaga
- logurt desnatat La Fageda

10

- Puré de patata
- Filet de bacallà al forn amb enciam i tomàquet
- Fruita del temps

11

- Espinacs saltejats (sense ceba)
- Llom a la planxa amb pastanaga baby saltejada
- logurt desnatat La Fageda

12

FESTA

13

- Crema de porros
- Rodó de vedella al forn amb enciam, blat de moro i olives
- Fruita del temps

14

- Amanida d'enciam variats (enciams, tomàquet, blat de moro i pastanaga)
- Llenties amb pastanaga i ceba
- Fruita del temps

17

- Mongeta, patata i pastanaga
- Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives
- Fruita del temps

18

- Coliflor amb patata bullida
- Cuetes de rap al forn amb carbassó al forn
- Fruita del temps

19

- Crema de mongeta blanca
- Pit de gall dindi a la planxa amb enciam i pastanaga
- Fruita del temps

20

- Arròs blanc amb oli d'oliva
- Llom a la planxa amb daus de tomàquet i blat de moro
- Fruita del temps

21

- Sopa de brou de verdures amb pasta **ECOLÒGICA**
- Llimanda al forn amb enciam i pastanaga
- logurt desnatat La Fageda

24

- Sopa de brou a/pasta de pistons **ECOLÒGICS**
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita del temps

25

- Amanida d'enciam variats (enciams, tomàquet, pastanaga i blat de moro)
- Llenties amb pastanaga i ceba
- logurt desnatat La Fageda

26

- Tirabuixons **ECOLÒGICS** amb oli d'oliva
- Filet de lluç al forn amb pastanaga baby saltejada
- Fruita del temps

27

- Espinacs amb patata
- Rodó de vedella rostit amb enciam
- Fruita del temps

28

- JORNADA GASTRONÒMICA DE LA CASTANYADA**
- Sopa de brou de tardor
- Rodó de vedella al forn amb bolets de tardor
- Fruita del temps

31

FESTA

**MENÚ ELABORAT
AMB PRODUCTES
FRESCOS, DE
PROXIMITAT I DE
TEMPORADA**

**L'OLI D'OLIVA QUE ES
SERVEIX ÉS DE D.O. DE
LES GARRIGUES**

**EL PA ÉS DE LLEIDA I PROVÍNCIA
I ESTA INCLÒS EN
TOTS ELS ÀPATS**

**LA FRUITA ÉS DE LA
PROVÍNCIA DE LLEIDA**

**VARIETAT DE FRUITA
D'AQUEST MES :
POMA, PERA, PLÀTAN
KIWI I TARONJA**

DILLUNS

03

- Arròs napolitana
- Escalopa de porc amb enciam, espàrrecs i blat de moro
- Fruita (No rosàcies)

DIMARTS

04

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Cassoleta de cigrons amb espinacs i ou dur
- Fruita (No rosàcies)

DIMECRES

05

- Sopa de verdures amb pasta **ECOLÒGICA**
- Suprema de lluç al forn amb rodes de patata
- Fruita (No rosàcies)

DIJOUS

06

- Trinxat de la Cerdanya (col i patata)
- Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
- Fruita (No rosàcies)

DIVENDRES

07

- Macarrons **ECOLÒGICS** amb salsa de tomàquet i formatge
- Contra cuixa de pollastre al forn amb enciam i pastanaga
- Crema de xocolata La Fageda

10

- Patates estofades amb juliana de verdures
- Filet de bacallà a l'orio amb enciam i tomàquet
- Fruita (No rosàcies)

11

- Sopa d'au amb arròs
- Rodó de porc amb salsa de pastanaga
- Iogurt natural La Fageda

FESTA

12

- Espaguetis **ECOLÒGICS** a la carbonara
- Hamburguesa 100% de vedella amb enciam, blat de moro i olives
- Fruita (No rosàcies)

14

- Amanida d'enciam variats (enciams, tomàquet, blat de moro i pastanaga)
- Llenties amb arròs, verdures i magre de porc
- Fruita (No rosàcies)

17

- Saltejat campestre amb patata
- Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives
- Fruita (No rosàcies)

18

- Tallarins amb wok de verdures (salsa de soja)
- Cuetes de rap a la Biscaïna (tomàquet, pebrot i ceba)
- Fruita (No rosàcies)

19

- Crema de mongeta blanca
- Pit de gall d'indi a la planxa amb enciam i pastanaga
- Fruita (No rosàcies)

20

- Paella mediterrània (gambeta, musclo, calamar)
- Salsitxes de porc al forn amb daus de tomàquet i blat de moro
- Fruita (No rosàcies)

21

- Sopa de pagès amb pasta **ECOLÒGICA** i cigrons
- Llimanda al forn amb enciam i pastanaga
- Flam La Fageda

24

- Sopa de brou a/pasta de pistons **ECOLÒGICS**
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita (No rosàcies)

25

- Amanida d'enciam (enciams, tomàquet, pastanaga, blat de moro i tonyina)
- Llenties a la riojana amb xoriç
- Crema de vainilla La Fageda

26

- Tirabuixons **ECOLÒGICS** a la italiana (salsa de tomàquet, ceba i formatge ratllat)
- Filet de lluç amb suquet de pescadors
- Fruita (No rosàcies)

27

- Arròs campesina
- Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet
- Fruita (No rosàcies)

28

- **JORNADA GASTRONÒMICA DE LA CASTANYADA**
- Sopa de brou de tardor
- Estofat de vedella amb bolets de tardor
- Crema de xocolata La Fageda

31

FESTA

**MENÚ ELABORAT
AMB PRODUCTES
FRESCOS, DE
PROXIMITAT I DE
TEMPORADA**

**L'OLI D'OLIVA QUE ES
SERVEIX ÉS DE D.O. DE
LES GARRIGUES**

**EL PA ÉS DE LLEIDA I
PROVÍNCIA I ESTA INCLÒS EN
TOTS ELS ÀPATS**

**LA FRUITA ÉS DE LA
PROVÍNCIA DE LLEIDA**

**VARIETAT DE FRUITA
D'AQUEST MES :
POMA, PERA, PLÀTAN
KIWI I TARONJA**

DILLUNS

03

- Arròs napolitana
- Llom a la planxa amb enciam, espàrrecs i blat de moro
- Fruita (No rosàcies)

DIMARTS

04

- Crema de carbassó (carbassó, ceba i patata)
- Cassoleta de cigrons amb espinacs i ou dur
- Fruita (No rosàcies)

DIMECRES

05

- Sopa de verdures amb pasta sense gluten
- Suprema de lluç al forn amb rodes de patata
- Fruita (No rosàcies)

DIJOUS

06

- Trinxat de la Cerdanya (col i patata)
- Rodó de vedella rostít amb tomàquet al forn
- Fruita (No rosàcies)

DIVENDRES

07

- Macarrons sense gluten amb salsa de tomàquet natural
- Contra cuixa de pollastre al forn amb enciam i pastanaga
- Crema de xocolata La Fageda

10

- Patates estofades amb juliana de verdures
- Filet de bacallà a l'orio amb enciam i tomàquet
- Fruita (No rosàcies)

11

- Sopa d'au amb arròs
- Llom a la planxa amb pastanaga baby saltejada
- Iogurt natural La Fageda

FESTA

12

- Espaguetis sense gluten amb verduretes
- Rodó de vedella al forn amb enciam, blat de moro i olives
- Fruita (No rosàcies)

14

- Amanida d'enciam variats (enciams, tomàquet, blat de moro i pastanaga)
- Llenties amb arròs, verdures i magre de porc
- Fruita (No rosàcies)

17

- Saltejat campestre amb patata
- Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives
- Fruita (No rosàcies)

18

- Pasta sense gluten vegetal amb salsa de tomàquet
- Cuetes de rap al forn amb carbassó al forn
- Fruita (No rosàcies)

19

- Crema de mongeta blanca
- Pit de gall dindi a la planxa amb enciam i pastanaga
- Fruita (No rosàcies)

20

- Paella mediterrània (gambeta, musclo, calamar)
- Llom a la planxa amb daus de tomàquet i blat de moro
- Fruita (No rosàcies)

21

- Sopa de brou de verdures amb pasta sense gluten
- Llimanda al forn amb enciam i pastanaga
- Flam La Fageda

24

- Sopa de verdures amb pasta sense gluten
- Rostit de pollastre al forn amb enciam i blat de moro
- Fruita (No rosàcies)

25

- Amanida d'enciam (enciams, tomàquet, pastanaga, blat de moro i tonyina)
- Llenties amb verdures
- Crema de vainilla La Fageda

26

- Tirabuixons sense gluten amb salsa de tomàquet
- Filet de lluç amb suquet de pescadors
- Fruita (No rosàcies)

27

- Arròs campesina
- Rodó de vedella rostít amb enciam
- Fruita (No rosàcies)

28

- JORNADA GASTRONÒMICA DE LA CASTANYADA**
Sopa de brou de tardor amb pasta sense gluten
Rodó de vedella al forn amb bolets de tardor
Crema de xocolata La Fageda

31

FESTA

MENÚ ELABORAT AMB PRODUCTES FRESCOS, DE PROXIMITAT I DE TEMPORADA

L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS DE D.O. DE LES GARRIGUES

EL PA ÉS DE LLEIDA I PROVÍNCIA I ESTA INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS

LA FRUITA ÉS DE LA PROVÍNCIA DE LLEIDA