

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	I. Nutricional
<p>3</p> <p>Fideuà de pollastre Lluç a la planxa amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita i pa</p>	<p>4</p> <p>Crema de verdures Pinxos morunos amb arròs logurt i pa</p>	<p>5</p> <p>Llenties estofades (carbassò, pebrot, tomàquet, patata) Ous remenats amb pernil dolç i formatge amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa</p>	<p>6</p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p>7</p> <p><b>LLIURE DISPOSICIÓ</b></p>	<p>Kcl: 663</p> <p>HC: 77</p> <p>Prot: 31</p> <p>Lip: 27</p>
<p>10</p> <p>Sopa casolana Pollastre al chilindrón Fruita i pa</p>	<p>11</p> <p>Mongeta verda amb patates Mandonguilles amb salsa de xampinyons logurt i pa</p>	<p>12</p> <p>Pasta napolitana Truita de patates i carbassó amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita i pa</p>	<p>13</p> <p>Cigrons amb verdures Croquetes de pernil amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) logurt i pa</p>	<p>14</p> <p>Arròs tres delícies Abadejo a l'andalusa amb patates panadera Fruita i pa</p>	<p>Kcl: 683</p> <p>HC: 78</p> <p>Prot: 29</p> <p>Lip: 27</p>
<p>17</p> <p>Canelons de carn Croquetes de pollastre amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa</p>	<p>18</p> <p>Llenties amb verdures (pastanaga, pebrot, ceba, patata) Truita de pernil dolç amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) logurt i pa</p>	<p>19</p> <p>Arròs napolitana Llenguadina a l'andalusa amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita i pa</p>	<p>20</p> <p><b>DINAR ESPECIAL</b> Sopa de Nadal Pollastre de Nadal amb patates fregides Dolços de Nadal i pa</p>	<p>21</p> <p>Crema de verdures Llom rostit amb salsa amb xampinyons Fruita i pa</p>	<p>Kcl: 706</p> <p>HC: 77</p> <p>Prot: 26</p> <p>Lip: 34</p>
<p>24</p> <p>Sopa casolana Salsitxes amb amanida Fruita i pa</p>	<p>25</p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p>26</p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p>27</p> <p>Arròs napolitana Pit de pollastre amb amanida logurt i pa</p>	<p>28</p> <p>Crema de verdures Llom arrebossat amb tomàquet al forn Fruita i pa</p>	<p>Kcl: 639</p> <p>HC: 66</p> <p>Prot: 28</p> <p>Lip: 28</p>
<p>31</p> <p>Macarrons napolitana Lluç al forn Fruita i pa</p>					<p>Kcl: 580</p> <p>HC: 88</p> <p>Prot: 23</p> <p>Lip: 17</p>