


DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

 <p>24</p>	<p>ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) AMB FORMATGE RATLLAT (1, 3, 7)</p> <p>LLOM ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) (1, 3)</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>25</p>	<p>AMANIDA RUSSA amb maionesa opcional (3, 4)</p> <p>SALSITXES DE POLLASTRE A LA PLANXA (12)</p> <p>AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>26</p>	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà)</p> <p>LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) (4)</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>27</p>	<p>ESPAGUETIS A LA CARBONARA (amb crema de llet i bacó) (1, 6, 7)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ, PATATA I CEBA (3)</p> <p>DAUS DE PATATES SALTEJADES</p> <p>GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA (6, 7)</p> <p>28</p>
<p>FUSSILIS ROSSINI (beixamel i salsa de tomàquet casolana) (1, 3, 7)</p> <p>LLOM A LES FINES HERBES (amb farigola, julivert i romani)</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>1</p>	<p>ARRÒS PRIMAVERA (daus de tomàquet, olives verdes i pinya)</p> <p>LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) (1, 4)</p> <p>PATATA AL CALIU</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>2</p>	<p>MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE LLIMONA (1)</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>3</p>	<p>AMANIDA DE LLENTIES (tonyina, olives negres, pastanaga i tomàquet) (1, 4)</p> <p>PIZZA CASOLANA DE PERNIL (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) (1, 7)</p> <p>AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>4</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ (amb ceba, porro i patata)</p> <p>HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA (12)</p> <p>TOMÀQUET AMANIT</p> <p>GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA (6, 7)</p> <p>5</p>
<p>ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) AMB FORMATGE RATLLAT (1, 3, 7)</p> <p>TRUITA DE PATATES AMB CEBA (3)</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>8</p>	<p>MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>LLOM ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) (1, 3)</p> <p>AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>9</p>	<p>CREMA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i patata)</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AL FORN</p> <p>AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, PASTANAGA I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>10</p>	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>11</p>	<p>CIGRONS, PATATES I PASTANAGUES AMANIT AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA (12)</p> <p>DAUS DE PATATES SALTEJADES</p> <p>GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA (6, 7)</p> <p>12</p>
<p>FUSSILIS ROSSINI (beixamel i salsa de tomàquet casolana) (1, 3, 7)</p> <p>LLOM A LA PLANXA AMB SALSA CHIMICHURRI (12)</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>15</p>	<p>ARRÒS PRIMAVERA (daus de tomàquet, olives verdes i pinya)</p> <p>LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) (1, 4)</p> <p>PATATA AL CALIU</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>16</p>	<p>MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE LLIMONA (1)</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>17</p>	<p>ESPAGUETIS AL PESTO D'ESPINACS (1, 3, 5, 7, 8)</p> <p>PIZZA CASOLANA DE PERNIL (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) (1, 7)</p> <p>AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>18</p>	<p>CREMA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i patata)</p> <p>FRICANDÓ DE VEDELLA</p> <p>PÈSOLS SALTEJATS</p> <p>GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA (6, 7)</p> <p>19</p>
<p>ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) AMB FORMATGE RATLLAT (1, 3, 7)</p> <p>SALSITXES DE POLLASTRE A LA PLANXA (12)</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>22</p>	<p>MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>LLOM ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) (1, 3)</p> <p>AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>23</p>	<p>AMANIDA DE LLENTIES (tonyina, olives negres, pastanaga i tomàquet) (1, 4)</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AL FORN</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>24</p>	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà)</p> <p>LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) (1, 4)</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> <p>25</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES AMB ALL-I-OLI (opcional) (1, 3, 9)</p> <p>HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA (12)</p> <p>DAUS DE PATATES SALTEJADES</p> <p>GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA (6, 7)</p> <p>26</p>