

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		<b>1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs a la cassola amb verdures</li> <li>Filet de lluç amb mongeta saltada (PEIX)</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<b>2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de brou de carn (GLUTEN,SOJA)</li> <li>Estofat de gall d'indi (SULFITS)</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<b>3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Espirals amb bolonyesa vegana (GLUTEN,SOJA)</li> <li>Salmó al vapor amb enciam, remolatxa i olives negres (PEIX)</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>
<b>6</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mongeta verda amb patata</li> <li>Mandonguilles de vedella amb salsa (SOJA, GLUTEN,API,OU,SULFITS)</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<b>7</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fideuà de verdures (GLUTEN)</li> <li>Filet de gallineta amb enciam, col i olives negres (PEIX)</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<b>8</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons ECO guisats amb col i pastanaga</li> <li>Truita de patata amb tomàquet, panís i olives verdes (OU)</li> <li>logurt la LLETERIA (LLET)</li> </ul>	<b>9</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs a la cassola amb bolets i formatge (LLET,SULFITS)</li> <li>Pernillets de pollastre enciam, pastanaga i olives negres</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<b>10</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carabassó i porro amb daus de pa torrat (GLUTEN, LLET,SOJA, SULFITS)</li> <li>Mussola al vapor amb salsa de tomàquet (PEIX)</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>
<b>13</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs a la cassola amb pollastre</li> <li>Filet d'abadejo al vapor amb samfaina (PEIX)</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<b>14</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mongeta blanca ECO guisada amb sèpia (MOL-LUSC)</li> <li>Truita a la francesa amb enciam, remolatxa i olives negres (OU)</li> <li>logurt CASA SIBILLÓ (LLET)</li> </ul>	<b>15</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bledes saltejades amb patates al vapor</li> <li>Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet, pastanaga i olives verdes</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<b>16</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verdures amb daus de pa torrat (GLUTEN, LLET, SOJA, SULFITS)</li> <li>Fricandó de vedella amb salsa</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<b>17</b> 
<b>20</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Patates a la parmentier (LLET)</li> <li>Filet de rap amb salsa de tomàquet (PEIX)</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<b>21</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs a la cassola amb peix (PEIX)</li> <li>Hamburguesa de vedella tomàquet, panís i olives verdes</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<b>22</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons ECO guisats amb picada d'ametlles (FRUITS SECS)</li> <li>Truita d'espinaacs amb enciam, col i olives negres (OU)</li> <li>logurt CASA SIBILLÓ (LLET)</li> </ul>	<b>23</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de brou de carn (GLUTEN,SOJA)</li> <li>Filet de gall de Sant Pere amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (PEIX)</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<b>24</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carabassa amb daus de pa torrat (LLET, GLUTEN,SOJA,SULFITS)</li> <li>Llom a la planxa amb ceba caramel·litzada</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>
<b>26</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Llenties ECO guisades amb verdures</li> <li>Truita de carabassó amb tomàquet, pastanaga i olives verdes (OU)</li> <li>logurt LLET NOSTRA (LLET)</li> </ul>	<b>27</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs a la cassola amb verdures</li> <li>Llonganissa a la planxa amb carxofes saltades (SOJA)</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<b>28</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons integrals ECO amb salsa de tomàquet i tonyina (GLUTEN,PEIX)</li> <li>Filet de bacallà amb enciam, espàrrecs i olives negres (PEIX)</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>		

## Notes

La vida és un carnaval!!  
Gaudeix-la!!



🏠 Santa Maria, 19  
25660 - Alcoletge

📞 @celmirandaSLU

📧 @celmiranda\_

☎️ 973 196 225 (oficines)  
609 183 845 (direcció)

✉️ celmirandaslu@gmail.com