

				1. Cigrons ecològics amb pastanaga, porro i àpid (sense al·lèrgens) Bacallà arrebossat amb maizena amb tomàquet amanit Fruita del temps
4. Arròs del Delta amb xampinyons i tonyina Filet de rap amb salsa marinera. (sense farina) Fruita del temps	5. Bròquil amb patata Lasanya de verdures amb beixamel (sense gluten) Fruita del temps	6. Llenties guisades amb àpid, porro, pastanaga i ceba (sense pebre vermell i sense al·lèrgens) Truita de carabassó amb enciam logurt de la Fageda	7. Fideu amb all i oli. (sense gluten) Gall d'indi amb pèsols, pastanaga i patata Fruita del temps	8. Crema de verdures de temporada (crostons sense gluten) Pit de pollastre a la planxa amb carabassó arrebossat amb maizena Fruita del temps
11. Macarrons (sense farina) amb salsa de tomàquet fregit (sense gluten) Truita carabassó amb enciam i olives (sense gluten) Fruita del temps	12.	13. Mongeta verda amb patata Llom adobat amb tomàquet amanit i oli d'oliva Fruita del temps	14. Cigrons ecològics guisats amb verdures (sense pebre vermell i sense al·lèrgens) Maires (sense farina) amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15. Amanida d'arròs amb xampinyons i daus de gall d'indi (si porten gluten canviar-ho per: tonyina) Hamburguesa de vedella (si porta gluten: Hamburguesa d'espínacs i pollastre) amb tomàquet amanit logurt de la Fageda
18. Crema de verdures de temporada (crostons sense gluten) Llom rostít (sense farina) amb salsa de verdures (sense gluten) Fruita del temps	19. Mongeta blanca ecològica bullida amb patata a daus Hamburguesa d'espínacs i pollastre amb tomàquet amanit Fruita	20. Amanida de llacets (sense gluten) amb pastanaga, tomàquet i tonyina Truita de carabassó enciam i olives Fruita	21. Bròquil al vapor amb patata Bacallà arrebossat amb maizena amb tomàquet amanit Fruita	22. Espaguetis (sense gluten) a la bolonyesa (sense tofu ni seità) Pit de pollastre a la planxa amb enciam i cogombre Gelatina
25. Llenties ecològiques guisades amb sofregit de porro, pastanaga i ceba (sense pebre vermell i sense al·lèrgens) Truita de patata i carabassó i enciam i pastanaga Fruita	26. Arròs del Delta amb pistó (sense tofu ni seità) Mandonguilles casolanes amb salsa (sense roux) logurt de la Fageda	27. Vichyssoise amb patata, porro i oli d'oliva (crostons sense gluten) Cuixa de pollastre amb tomàquet amanit amb oli oliva Fruita	28. Sopa de peix amb pasta (sense gluten) Llom de salmó planxa amb enciam i olives Fruita del temps	29. Mongeta verda al vapor amb patata Estofat de gall d'indi amb salsa (sense roux) Fruita