

# Menú escola Jacint Verdaguer

## FEBRER menú no gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>3</b></p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de formatge i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p>Mongetes blanques estofades amb hortalisses Carn magra <b>arrebossada#</b> i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural</p>	<p><b>6</b></p> <p>Puré de carbassa i pastanaga <b>Fideus#</b> a la <b>cassola*</b> Fruita del temps</p>	<p><b>7</b></p> <p>Escudella barrejada <b>(amb fideus#)</b> Salmó amb salsa de verdures i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps</p>
<p><b>10</b></p> <p>Puré de verdures amb <b>crostons#</b> Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Espaguetis#</b> amb salsa de tomàquet Gall dindi al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita de cavalla i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural</p>	<p><b>13</b></p> <p>Arròs a les fines herbes Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>14</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata <b>Fricandó*</b> de vedella Fruita del temps</p>
<p><b>17</b></p> <p>Trinxat de col i patata <b>(amb bacon*)</b> Bacallà a la llauna i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou amb <b>fideus#</b> Truita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Arròs integral amb verdures Pollastre rostit Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p><b>Dijous gras</b> Mongetes blanques saltejades amb all i julivert <b>Botifarra*</b> de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Àpat de Carnestoltes</b> Crema de porro i patata <b>Pizza#</b> de cavalla <b>Crema de xocolata*</b></p>
<p><b>24</b></p> <p><b>Tallarines#</b> amb verduretes Truita de <b>pernil*</b> i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Arròs a la milanesa <b>(amb pernil*)</b> Lluç al forn i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural</p>	<p><b>27</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses <b>Daus*</b> de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p>Espinacs amb patata Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. <b>*Plat o producte sense gluten, ni traces.</b> <b># Producte especial sense gluten</b></p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.</p>

# Menú escola Jacint Verdaguer

## FEBRER menú no PLV, ou, peix, fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>3</b></p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Bistec a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p>Mongetes blanques estofades amb hortalisses Carn magra <b>arrebossada#</b> i amanida d'enciam i tomàquet <b>logurt de soja#</b></p>	<p><b>6</b></p> <p>Puré de carbassa i pastanaga <b>Fideus#</b> a la <b>cassola*</b> Fruita del temps</p>	<p><b>7</b></p> <p>Escudella barrejada <b>(amb fideus#)</b> Pollastre al forn amb salsa de verdures i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps</p>
<p><b>10</b></p> <p>Puré de verdures amb <b>crostons#</b> Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Espaguetis#</b> amb salsa de tomàquet Gall dindi al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses <b>Pannini#</b> de xampinyons (sense formatge) i amanida d'enciam i pastanaga <b>logurt de soja#</b></p>	<p><b>13</b></p> <p>Arròs a les fines herbes (sense formatge) Llom a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>14</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata <b>Fricandó*</b> de vedella Fruita del temps</p>
<p><b>17</b></p> <p>Trinxat de col i patata <b>(amb gall dindi#)</b> Pollastre al forn i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou amb <b>fideus#</b> Timbal de patates amb hortalisses Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Arròs integral amb verdures Pollastre rostit Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p><b>Dijous gras</b> Mongetes blanques saltejades amb all i julivert <b>Botifarra*</b> de porc al forn i guarnició de <b>patates xips*</b> Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Àpat de Carnestoltes</b> Crema de porro i patata (sense llet) <b>Pizza#</b> de <b>gall dindi#</b> (sense formatge) <b>logurt de soja#</b></p>
<p><b>24</b></p> <p><b>Tallarines#</b> amb verduretes Crema de llegums Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Arròs a la milanesa <b>(amb gall dindi#</b> i sense formatge) Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga <b>logurt de soja#</b></p>	<p><b>27</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses <b>Daus*</b> de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p>Espinacs amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p><b>*Plat o producte sense PLV, ou, peix, fruits secs ni traces.</b> <b>#Producte sense PLV, ou, peix ni fruits secs</b></p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

# Menú escola Jacint Verdaguer

## FEBRER menú no préssec, albercoc, pruna, fruita tropical i maduixa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Bròquil amb patata <b>3</b> Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet <b>4</b> Truita de formatge i amanida d'enciam i olives <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Mongetes blanques estofades amb hortalisses Carn magra arrebossada i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural <b>5</b></p>	<p>Purè de carbassa i pastanaga <b>6</b> Fideus a la cassola <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Escudella barrejada <b>7</b> Salmó amb salsa de verdures i guarnició de patates fregides casolanes <b>Fruita del temps*</b></p>
<p>Purè de verdures amb crostons <b>10</b> Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet <b>11</b> Gall dindi al forn i amanida d'enciam i olives <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses <b>12</b> Truita de cavalla i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural</p>	<p>Arròs a les fines herbes <b>13</b> Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Mongeta tendra amb patata <b>14</b> Fricandó de vedella <b>Fruita del temps*</b></p>
<p>Trinxat de col i patata <b>17</b> Bacallà a la llauna i amanida d'enciam i pipes de gira-sol <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Sopa de brou amb estrelletes <b>18</b> Truita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Arròs integral amb verdures <b>19</b> Pollastre rostit <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>Dijous gras</b> <b>20</b> Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra de porc al forn i guarnició de patates xips <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>Àpat de Carnestoltes</b> <b>21</b> Crema de porro i patata Pizza de cavalla Crema de xocolata</p>
<p>Tallarines amb verduretes <b>24</b> Truita de pernil i guarnició d'enciam i olives <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Coliflor amb patata <b>25</b> Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Arròs a la milanesa <b>26</b> Lluç al forn i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural</p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses <b>27</b> Daus de porc amb salsa de poma <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Espinacs amb patata <b>28</b> Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p>
			<p><b>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b> <b>*Plat o producte sense préssec, albercoc, pruna, fruita tropical i maduixa</b></p>	<p><b>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</b></p>

# Menú escola Jacint Verdaguer

## FEBRER menú no fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>3</b></p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de formatge i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p>Mongetes blanques estofades amb hortalisses Carn magra <b>arrebossada*</b> i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural</p>	<p><b>6</b></p> <p>Purè de carbassa i pastanaga Fideus a la <b>cassola*</b> Fruita del temps</p>	<p><b>7</b></p> <p>Escudella barrejada Salmó amb salsa de verdures i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps</p>
<p><b>10</b></p> <p>Purè de verdures amb crostons Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Gall dindi al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita de cavalla i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural</p>	<p><b>13</b></p> <p>Arròs a les fines herbes Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>14</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata <b>Fricandó*</b> de vedella Fruita del temps</p>
<p><b>17</b></p> <p>Trinxat de col i patata Bacallà a la llauna i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou amb estrelletes Truita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Arròs integral amb verdures Pollastre rostit Fruita del temps</p>	<p><b>Dijous gras 20</b></p> <p>Mongetes blanques saltejades amb all i julivert <b>Botifarra*</b> de porc al forn i guarnició de <b>patates xips*</b> Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Àpat de Carnestoltes</b> Crema de porro i patata <b>Pizza#</b> de cavalla <b>Crema de xocolata*</b></p>
<p><b>24</b></p> <p>Tallarines amb verduretes Truita de pernil i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Arròs a la milanesa Lluç al forn i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural</p>	<p><b>27</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p>Espinacs amb patata Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. <b>*Plat o producte sense fruits secs, ni traces.</b> <b>#Producte especial sense fruits secs</b></p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>

# Menú escola Jacint Verdaguer

## FEBRER menú no astringent

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>3</b></p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>4</b></p> <p>Coliflor amb patata Truita de formatge i amanida d'enciam i olives <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>5</b></p> <p>Mongetes blanques estofades amb hortalisses (sense pastanaga) Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural</p>	<p><b>6</b></p> <p>Puré de carbassa (sense pastanaga) <b>Fideus integrals</b> a la cassola (sense pastanaga) <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>7</b></p> <p>Escudella barrejada <b>(amb fideus integrals)</b> Salmó amb salsa de verdures (sense pastanaga) i guarnició de patates al caliu <b>Fruita del temps*</b></p>
<p><b>10</b></p> <p>Puré de verdures amb crostons (sense pastanaga) Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>11</b></p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Gall dindi al forn i amanida d'enciam i olives <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>12</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses (sense pastanaga) Truita de cavalla i amanida d'enciam logurt natural</p>	<p><b>13</b></p> <p>Pèsols amb patata Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>14</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Fricandó de vedella (sense pastanaga) <b>Fruita del temps*</b></p>
<p><b>17</b></p> <p>Trinxat de col i patata Bacallà a la llauna i amanida d'enciam i pipes de gira-sol <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou amb <b>fideus integrals</b> Truita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>19</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre rostít <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>20</b></p> <p><b>Dijous gras</b> Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra de porc al forn i guarnició de patates xips <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Àpat de Carnestoltes</b> Crema de porro i patata Pizza de cavalla Crema de xocolata</p>
<p><b>24</b></p> <p><b>Espaguetis integrals</b> amb verduretes (sense pastanaga) Truita de pernil i guarnició d'enciam i olives <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>25</b></p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>26</b></p> <p>Bròquil amb patata Lluç al forn i amanida d'enciam logurt natural</p>	<p><b>27</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses (sense pastanaga) Llom a la planxa i amanida d'enciam <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>28</b></p> <p>Espinacs amb patata Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p>
			<p>Pa integral cada dia. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. <b>*Plat o producte sense poma, plàtan, pastanaga, arròs, pa blanc ni fregits.</b></p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana. <b><u>La pasta sempre serà integral.</u></b></p>

# Menú escola Jacint Verdaguer

## FEBRER menú no fructosa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>3</b></p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam Fruits secs</p>	<p><b>4</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet casolana Truita de formatge i amanida d'enciam i olives Fruits secs</p>	<p><b>5</b></p> <p>Patates estofades amb hortalisses (sense pastanaga ni ceba) Carn magra arrebossada i amanida d'enciam i tomàquet logurt sense sucre</p>	<p><b>6</b></p> <p>Puré de carbassó Fideus a la cassola (sense pastanaga, ceba ni pèsols) Fruits secs</p>	<p><b>7</b></p> <p>Bledes amb patata Salmó al forn i guarnició de patates fregides casolanes Fruits secs</p>
<p><b>10</b></p> <p>Puré de carbassó amb crostons Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruits secs</p>	<p><b>11</b></p> <p>Espaguetis amb salsa de tomàquet casolana Gall dindi al forn i amanida d'enciam i olives Fruits secs</p>	<p><b>12</b></p> <p>Patates estofades amb hortalisses (sense pastanaga ni ceba) Truita de cavalla i amanida d'enciam logurt natural</p>	<p><b>13</b></p> <p>Arròs a les fines herbes Lluç al forn i amanida d'enciam Fruits secs</p>	<p><b>14</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Bistec a la planxa i amanida d'enciam Fruits secs</p>
<p><b>17</b></p> <p>Trinxat de col i patata (sense bacon) Bacallà a la llauna i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruits secs</p>	<p><b>18</b></p> <p>Bròquil amb patata Truita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc Fruits secs</p>	<p><b>19</b></p> <p>Arròs amb verdures (sense pastanaga, ceba ni pèsols) Pollastre rostit (amb salsa de tomàquet casolana) Fruits secs</p>	<p><b>20</b></p> <p><b>Dijous gras</b> Patates saltejades amb all i julivert Llom al forn i guarnició de patates xips Fruits secs</p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Àpat de Carnestoltes</b> Crema de carbassó Pizza de cavalla logurt sense sucre</p>
<p><b>24</b></p> <p>Tallarines amb Verdurettes (sense pastanaga, ceba ni pèsols) Truita de pernil i guarnició d'enciam i olives Fruits secs</p>	<p><b>25</b></p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruits secs</p>	<p><b>26</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn i amanida d'enciam logurt natural</p>	<p><b>27</b></p> <p>Patates estofades amb hortalisses (sense pastanaga ni ceba) Llom a la planxa i amanida d'enciam Fruits secs</p>	<p><b>28</b></p> <p>Espinacs amb patata Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam Fruits secs</p>
			<p><b>*Evitar en salses, sofregits i brous: ceba, pastanaga, porro, julivert i nap.</b></p>	<p><b>Sofregits a base de tomàquet, carbassó o xampinyons.</b> <b>Fruita del temps: segons tolerància.</b></p>

# Menú escola Jacint Verdaguer

## FEBRER menú no préssec ni familiars, carxofa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Bròquil amb patata <b>3</b> Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet <b>4</b> Truita de formatge i amanida d'enciam i olives <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Mongetes blanques estofades amb hortalisses Carn magra arrebossada i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural <b>5</b></p>	<p>Purè de carbassa i pastanaga <b>6</b> Fideus a la cassola <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Escudella barrejada <b>7</b> Salmó amb salsa de verdures i guarnició de patates fregides casolanes <b>Fruita del temps*</b></p>
<p>Purè de verdures amb crostons <b>10</b> Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet <b>11</b> Gall dindi al forn i amanida d'enciam i olives <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses <b>12</b> Truita de cavalla i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural</p>	<p>Arròs a les fines herbes <b>13</b> Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Mongeta tendra amb patata <b>14</b> Fricandó de vedella <b>Fruita del temps*</b></p>
<p>Trinxat de col i patata <b>17</b> Bacallà a la llauna i amanida d'enciam i pipes de gira-sol <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Sopa de brou amb estrelletes <b>18</b> Truita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Arròs integral amb verdures <b>19</b> Pollastre rostit <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>Dijous gras</b> <b>20</b> Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra de porc al forn i guarnició de patates xips <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>Àpat de Carnestoltes</b> <b>21</b> Crema de porro i patata Pizza de cavalla Crema de xocolata</p>
<p>Tallarines amb verduretes <b>24</b> Truita de pernil i guarnició d'enciam i olives <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Coliflor amb patata <b>25</b> Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Arròs a la milanesa <b>26</b> Lluç al forn i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural</p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses <b>27</b> Daus de porc amb salsa de poma <b>Fruita del temps*</b></p>	<p>Espinacs amb patata <b>28</b> Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p>
			<p><b>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b> <b>*Plat o producte sense préssec ni familiars (nectarina, pruna, paraguaià, albercoc...)</b></p>	<p><b>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</b></p>