

Menú Març 2023

SENSE CARN DE PORC



DIMECRES 1		DIJOUS 2		DIVENDRES 3
Cigrons amb espinacs		Sopa de pasta (brou s/carn de porc)		Arròs amb sofregit de verdures, tomàquet i formatge ratllat
Contracuixa de pollastre arrebossada casolana amb amanida, api i poma		Filet de lluç al vapor amb ceba, carbassó i pastanaga		Truita de carbassó amb enciam, pastanaga i rave
Iogurt natural / Pa		Fruita de temporada / Pa		Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 6		DIMECRES 8		DIVENDRES 10
Arròs amb verdures		Crema de carbassa		Llenties estofades
Contracuixa de pollastre brasejades amb all i julivert amb enciam tres colors		Peix al forn amb poma i pastanaga		Salmó a la planxa amb enciam i olives
Fruita de temporada / Pa		Fruita de temporada / Pa		Iogurt natural / Pa
DIMARTS 7		DIJOUS 9		DIVENDRES 17
Ensaladilla russa		Fideus a la marinera		Trinxat de bledes i oli d'all
Canelons vegetals		Truita d'albergínia amb enciam, pastanaga i blat de moro		Seitons amb salsa marinera i pèsols
Fruita de temporada / Pa		Fruita de temporada / Pa		Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 13		DIMECRES 15		DIVENDRES 24
Espaguetis amb bolonyesa vegetal		Sopa minestrone amb cigrons		Patates estofades
Falafels amb amanida de temporada		Peix a la planxa amb patates i pastanaga		Hamburguesa de coliflor amb formatge amb enciam tres colors
Fruita de temporada / Pa		Fruita de temporada / Pa		Fruita de temporada / Pa
DIMARTS 14		DIJOUS 16		DIVENDRES 31
Mongetes blanques estofades amb sofregit		Arròs al forn amb sofregit i faves		Mongeta tendra amb patates
Truita de xampinyons amb enciam, taronja i panses		Croquetes d'espinacs amb enciam tres colors		Mandonguilles de vedella guisades amb pastanaga i pèsols
Fruita de temporada / Pa		Iogurt natural / Pa		Flam / Pa
DILLUNS 20		DIMECRES 22		
Paella de verdures		Tallarines amb tomàquet i formatge		
Truita d'espinacs amb panses i enciam amb tomàquet i blat de moro		Gall de Sant Pere al forn amb juliana de carbassa i ceba		
Fruita de temporada / Pa		Fruita de temporada / Pa		
DIMARTS 21		DIJOUS 23		
Llenties guisades amb verdures		Crema de bròquil		
Peix a la planxa amb amanida de temporada		Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit		
Fruita de temporada / Pa		Iogurt natural / Pa		
DILLUNS 27		DIMECRES 29		
Galets al pesto		Arròs amb tomàquet		
Peix al forn amb tomàquet amanit		Truita paisana (patata, ceba i pebrot) amb enciam, pastanaga i blat de moro		
Fruita de temporada / Pa		Fruita de temporada / Pa		
DIMARTS 28		DIJOUS 30		
Cigrons amb bledes		Sopa de brou amb fideus (brou s/carn de porc)		
Daus de gall dindi marinats amb samfaina		Lluç al forn amb patata i enciam		
Fruita de temporada / Pa		Fruita de temporada / Pa		

- TOT EL PEIX ÉS SENSE ESPINES.
- FRUITA DE TEMPORADA. PA BLANC I INTEGRAL.
- TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.