

Menú Març 2023

SENSE CIGRONS



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