

Març

Sense fruits secs

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie* Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs Mandonguilles amb tomàquet Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons amb tomàquet i tonyina Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza* casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Març

Halal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs Pollastre amb tomàquet Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Escola Mallorca

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

Març

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs Mandonguilles amb tomàquet Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	 VACANCES SETMANA SANTA	 VACANCES SETMANA SANTA	 VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Març

Ric en fibra

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs Mandonguilles amb verdures Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Crema de verdures Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de verdures Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de verdures Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Saltat de verdures Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb verdures Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza casolana amb verdures i formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Març

Sense carn

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata <i>Truita francesa</i> amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs <i>Peix amb tomàquet</i> Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 <i>Sopa de verdures i pasta</i> <i>Truita de verdures i patata amb amanida</i> Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata <i>Remenat d'ou amb xampinyons</i> Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa <i>Peix al forn</i> Amb amanida Fruita i pa integral	25 <i>Sopa de verdures i pasta</i> Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Març

Sense gluten

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie* Amb salsa tomàquet Fruita i pa <i>s/gluten</i>	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa <i>s/gluten</i>	4 Llenties* amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa <i>s/gluten</i>	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa <i>s/gluten</i>	6 Macarrons <i>s/gluten</i> amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa <i>s/gluten</i>
9 Pasta <i>s/gluten</i> amb pesto d'espínacs Mandonguilles* amb tomàquet Fruita i pa <i>s/gluten</i>	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa <i>s/gluten</i>	11 Mongetes blanques estofades Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa <i>s/gluten</i>	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa <i>s/gluten</i>	13 FESTIU
16 Sopa de pasta <i>s/gluten</i> Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa <i>s/gluten</i>	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat <i>s/gluten</i> amb tomàquet natural Fruita i pa <i>s/gluten</i>	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa <i>s/gluten</i>	19 Crema de pastanaga Macarrons <i>s/gluten</i> tomàquet i tonyina Fruita i pa <i>s/gluten</i>	20 Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa <i>s/gluten</i>
23 Llenties* estofades Peix amb salsa verda* Fruita i pa <i>s/gluten</i>	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa <i>s/gluten</i>	25 Sopa de pasta <i>s/gluten</i> Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa <i>s/gluten</i>	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa <i>s/gluten</i>	27 Tricolor de verdures Pizza <i>s/gluten</i> casolana de formatge Fruita i pa <i>s/gluten</i>
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Març

Sense gluten, proteïna llet de vaca ni fruits secs

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures s/làctics Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa s/gluten	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/gluten	4 Llenties* amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt soja i pa s/gluten	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa s/gluten	6 Macarrons s/gluten amb salsa de carbassa i ceba Truita francesa amb amanida Fruita i pa s/gluten
9 Pasta s/gluten amb pesto d'espínacs Pollastre amb tomàquet Fruita i pa s/gluten	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa s/gluten	11 Mongetes blanques estofades Truita francesa Amb enciam i olives logurt soja i pa s/gluten	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa s/gluten	13 FESTIU
16 Sopa de pasta s/gluten Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa s/gluten	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat s/gluten amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt soja i pa s/gluten	19 Crema de pastanaga s/làctics Macarrons s/gluten tomàquet i tonyina Fruita i pa s/gluten	20 Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa s/gluten
23 Llenties* estofades Peix amb salsa verda* Fruita i pa s/gluten	24 Crema de carbassa s/làctics Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa s/gluten	25 Sopa de pasta s/gluten Truita de patata amb escarola logurt soja i pa s/gluten	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures s/làctics Fruita i pa s/gluten	27 Tricolor de verdures Pizza s/gluten casolana s/làctics Amb tonyina Fruita i pa s/gluten
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Març

Sense lactosa ni proteïna llet de vaca

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures s/làctics Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt soja i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba <i>Truita francesa</i> amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs <i>Pollastre amb tomàquet</i> Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades <i>Truita francesa</i> Amb enciam i olives logurt soja i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt soja i pa integral	19 Crema de pastanaga s/làctics Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures <i>Truita de carbassó</i> amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa s/làctics Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus <i>Truita de patata</i> amb escarola logurt soja i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures s/làctics Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures <i>Pizza casolana</i> s/làctics Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

2 Crema de verdures <i>Peix planxa</i> Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 <i>Saltat de verdures</i> Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures s/pèsols <i>Gall dindi amb tomàquet</i> Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs Mandonguilles amb tomàquet Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata <i>Peix planxa</i> Amb amanida Fruita i pa integral	11 <i>pasta amb verdures</i> Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 <i>Arròs amb pastanaga</i> Salmó a la marinera Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga <i>Macarrons amb tomàquet i tonyina</i> Fruita i pa integral	20 <i>Saltat de verdures</i> Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa integral
23 <i>Arròs amb verdures</i> Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet <i>Peix planxa</i> Amb amanida Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Març

LTP no prèsssec

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga s/pell logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida* <i>Fruita s/pell i pa integral</i>
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs Mandonguilles amb tomàquet <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	11 Mongetes blanques estofades Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	13 FESTIU
16 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural s/pell <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida* logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	20 Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam <i>Fruita s/pell i pa integral</i>
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	25 Sopa de fideus Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures <i>Fruita s/pell i pa integral</i>	27 Tricolor de verdures Pizza casolana de formatge <i>Fruita s/pell i pa integral</i>
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

legums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).
Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Escola Mallorca

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

Març

Sense marisc

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs Mandonguilles amb tomàquet Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies <i>Salmó a la planxa amb amanida</i> Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza* casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	 VACANCES SETMANA SANTA	 VACANCES SETMANA SANTA	 VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Març

Sense mongeta blanca

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs Mandonguilles amb tomàquet Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 <i>Llenties amb verdures</i> Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures <i>Gall dindi amb tomàquet</i> Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs Mandonguilles amb tomàquet Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata <i>Peix amb verdures</i> Fruita i pa integral	11 <i>Llenties amb verdures</i> Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 <i>Saltat de verdures</i> Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba <i>Gall dindi planxa amb amanida</i> Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs Mandonguilles amb tomàquet Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades <i>Gall dindi planxa Amb enciam i olives</i> logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat* amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures <i>Peix planxa amb enciam</i> Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus <i>Peix planxa amb escarola</i> logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza* casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Escola Mallorca

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

Març

Sense ou ni marisc

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga Iogurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba <i>Gall dindi planxa</i> amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs Mandonguilles amb tomàquet Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades <i>Gall dindi planxa</i> Amb enciam i olives Iogurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la planxa amb amanida Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons <i>Gall dindi</i> a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat* amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida Iogurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures <i>Peix planxa</i> amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus <i>Peix planxa</i> amb escarola Iogurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza* casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Escola Mallorca

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

Març

Sense ou ni porc

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba <i>Gall dindi planxa</i> amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs <i>Pollastre</i> amb tomàquet Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades <i>Gall dindi planxa</i> Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons <i>Gall dindi</i> a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures <i>Peix planxa</i> amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus <i>Peix planxa</i> amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza* casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	 VACANCES SETMANA SANTA	 VACANCES SETMANA SANTA	 VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Escola Mallorca

Març

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

Sense peix ni marisc

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures <i>Remant d'ou amb xampinyons</i> amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs Mandonguilles amb tomàquet Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies <i>Ous durs amb tomàquet</i> Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba <i>Truita francesa</i> amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades <i>Llom planxa amb amanida</i> Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata <i>Llom planxa</i> amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba <i>Gall dindi planxa</i> amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs Mandonguilles amb tomàquet Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades <i>Gall dindi planxa</i> Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies <i>Lluç planxa</i> Amb amanida Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 <i>Sopa de verdures i pasta</i> Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat s/ou amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata <i>Gall dindi planxa</i> Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures <i>Peix planxa</i> amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa <i>Gall dindi planxa</i> Amb amanida Fruita i pa integral	25 <i>Sopa de verdures i pasta</i> <i>Peix planxa</i> amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Març

Sense porc

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs <i>Pollastre amb tomàquet</i> Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Març

Sense vedella

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Crema de verdures Hamburguesa veggie Amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	3 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	4 Llenties amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	5 Arròs integral saltat amb verdures Cigrons amb tomàquet Fruita i pa integral	6 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral
9 Espaguetis amb pesto d'espínacs <i>Pollastre amb tomàquet</i> Fruita i pa integral	10 Bròquil i patata Cigrons amb verdures Fruita i pa integral	11 Mongetes blanques estofades Truita francesa Amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	12 Arròs integral tres delícies Salmó a la marinera Fruita i pa integral	13 FESTIU
16 Sopa de pistons Gall dindi a la portuguesa Fruita i pa integral	17 Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Lluç arrebossat amb tomàquet natural Fruita i pa integral	18 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre al forn Amb amanida logurt ECO i pa integral	19 Crema de pastanaga Macarrons bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada) Fruita i pa integral	20 Cigrons estofats amb verdures Truita de carbassó amb enciam Fruita i pa integral
23 Llenties estofades Peix amb salsa verda Fruita i pa integral	24 Crema de carbassa Pollastre al forn Amb amanida Fruita i pa integral	25 Sopa de fideus Truita de patata amb escarola logurt ECO i pa integral	26 Arròs integral amb tomàquet Crema de pèsols i verdures Fruita i pa integral	27 Tricolor de verdures Pizza casolana de formatge Fruita i pa integral
30 VACANCES SETMANA SANTA	31 VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA	VACANCES SETMANA SANTA

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.