



MENÚ MARÇ 2019

Associació de Famílies d'Alumnes

Escola Pins del Vallès
Av. Can Volpelleres, 51
08173 Sant Cugat del Vallès
Tel 935897812
afa@pinsdelvalles.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				DIA 1
				PIZZA DE PERNIL DOLÇ
				POLLASTRE AMERICANA AMB AMANIDA (ENCIAM, PASTANAGA)
				IOGURT ECOLÒGIC, PA I AIGUA
<hr/>				
DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
MONGETA TENDRA AMB PATATA	AMANIDA DE DIFERENTS ENCIAMS, CIREROLS I POMA	CREMA DE CARBASSA, PATATA I CEBA	COL I PATATA	SOPA JULIANA AMB CABELL D'ÀNGEL
TRUITA DESPINACS I TOMÀQUET AL FORN	LASANYA DE VEDELLA AMB VERDURES	CIGRONS SALTEJATS AMB PERNIL I ARRÒS INTEGRAL	POLLASTRE ROSTIT AMB POMA	PEIX AL FORN AMB PATATA I VERDURES
FRUITA DEL TEMPS, PA I AIGUA	FRUITA DEL TEMPS, PA I AIGUA	FRUITA DEL TEMPS, PA I AIGUA	IOGURT ECOLÒGIC, PA INTEGRAL I AIGUA	FRUITA DEL TEMPS, PA I AIGUA
<hr/>				
DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14	DIA 15
	ARRÒS INTEGRAL AMB XAMPINYONS	ENCIAM, TOMÀQUET, PASTANAGA, TONYINA, OLIVES	CREMA D'ESPINACS	ESPIRALS INTEGRALS SALTEJATS AMB BRÒQUIL, PERNIL
FESTA	SALMÓ AL FORN AMB VERDURES	LLENTIES AMB VERDURES I ARRÒS INTEGRAL	RODÓ DE PORC AMB SALSA DE VERDURES (CEBA, TOMÀQUET, PASTANAGA I POMA) I PATATA AL FORN	PEIX AL FORN AMB PASTANAGA RATLLADA
	FRUITA DEL TEMPS, PA I AIGUA	FRUITA DEL TEMPS, PA I AIGUA	FRUITA DEL TEMPS, PA INTEGRAL I AIGUA	FRUITA DEL TEMPS, PA I AIGUA
<hr/>				
DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21	DIA 22
SOPA DE POLLASTRE AMB CABELL D'ÀNGEL	ENCIAM, TOMÀQUET, PASTANAGA, BLAT DE MORO	COL I PATATA	ARRÒS INTEGRAL TRES DELÍCIES	CREMA DE VERDURES (BLEDES, PUERROS, CARBASSÓ, PASTANAGA)
PEIX AL FORN AMB DAUS DE CARBASSÓ I PASTANAGA	CIGRONS SALTEJATS AMB PERNIL I ARRÒS	TRUITA D'ALBERGÍNIA I CARBASSÓ AMB AMANIDA (ENCIAM I PASTANAGA)	PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS	MONGETES SALTEJADES AMB PASTANAGA, PATATA, CARBASSA
FRUITA DEL TEMPS, PA I AIGUA	CREMA DE SANT JOSEP, PA I AIGUA	FRUITA DEL TEMPS, PA INTEGRAL I AIGUA	FRUITA DEL TEMPS, PA I AIGUA	FRUITA DEL TEMPS, PA I AIGUA
<hr/>				
DIA 25	DIA 26	DIA 27	DIA 28	DIA 29
MACARRONS SALTEJATS AMB ESPINACS I FORMATGE RATLLAT	CREMA DE PASTANAGA, PATATA, CEBA I CARBASSÓ	ENCIAM, TOMÀQUET, PASTANAGA, BLAT DE MORO	BRÒCOLI I PATATA	ENCIAM, TOMÀQUET, PASTANAGA, TONYINA I OLIVES
TRUITA DE TONYINA AMB TOMÀQUET	PEIX AL FORN AMB PATATES	LLENTIES GUISADES AMB CARBASSA, CARBASSÓ, PATATA I ARRÒS INTEGRAL	POLLASTRE ROSTIT AL FORN AMB PÈSOLS I PASTANAGA	PAELLA DE PEIX
FRUITA DEL TEMPS, PA I AIGUA	FRUITA DEL TEMPS, PA INTEGRAL I AIGUA	FRUITA DEL TEMPS, PA I AIGUA	IOGURT ECOLÒGIC, PA I AIGUA	FRUITA DEL TEMPS, PA I AIGUA

* ELS LLEGUMS: MONGETES, CIGRONS I LLENTIES, ESTAN GUISADES AMB UN SOFREGIT DE CEBA, TOMÀQUET, ALL I LLAURER.
EL TIPUS DE PEIX SERÀ FILET DE LLUÇ, BACALLÀ I SALMÓ
FRUITA: PLÀTAN, POMA, PERA, MANDARINA, TARONJA, PINYA, KIWÍ I MADUIXES
ELS LLEGUMS, LA PASTA I L'ARRÒS SÓN PRODUCTES ECOLÒGICS.
LES CROQUETES, ELS ARREBOSSATS, LA LASANYA, LES MANDONGUILLES I EL PEIX A LA ROMANA SÓN ELABORATS A LA CUINA.