

# FEBRER 2022

# SENSE CARN

# ESCOLA SANT JORDI

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 Arròs de verdures Mandonguilles de peix a la jardinera Fruita de temporada	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU
7 Sopa de pistons (brou vegetal ) Trita de patata i carbassó amb saltat de bolets Fruita de temporada	8 Amanida verda Cigrons guisats amb herbes Préssec en almívar	9 Crema de pastanaga i ceba Bunyols de peix amb escalfada logurt	10 Mongeta verda i patata Lluç a la catalana Fruita de temporada	11 Crema de verdures Pizza de tonyina Flam
14 Crema de lleties, porro i pastanaga Lluç al forn amb patata i ceba Fruita de temporada	15 Sopa de fideus Filet de peix a la jardinera Fruita de temporada	16 Crema de carbassó Arròs a la cubana ( tomàquet fregit i ou dur ) logurt	17 Pèsols saltejats amb ceba ( sense pernil ) Lluç al forn amb salsa i ceba i pastanaga Fruita de temporada	18 JORNADA ARGENTINA Locro ( guisat de patata, ceba i carbassa ) Empanada argentina de peix Coca amb dolç de llet
21 Minestra ( mongeta, patata, pastanaga i carxofa ) Mandonguilles de peix amb tomàquet Fruita de temporada	22 Escudella ( brou vegetal i galets ) Lluç al forn amb patata i pastanaga Fruita de temporada	23 Arròs 3 delícies ( sense pernil ) Peix planxa amb ceba i pastanaga logurt amb fruita natural trosjada	24 Puré de cigrons i verdures Trita francesa amb tomàquet gratinat	25 Espaguetis napolitana Varetes de peix amb amanida Natilla
28 Crema de mongeta verda Peix guisat amb verdures Fruita de temporada				

Tradimamma catering es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.

*Helena Gràcia Gubau*  
*Nutricionista—dietista*



Tradicionarius