

ESCOLA ALS TIL·LERS

NO PEIX NI MARISC



MAIG 2024

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

		1	2	3
		FESTA	-MACARRONS AMB TOMÀQUET I FORMATGE -SALSITXES AMB ENCIAM -FRUITA DE TEMPORADA	-CREMA DE PATATA I CARBASSÓ -GALL D'INDI AMB ENCIAM -IOGURT NATURAL
6	7	8	9	10
-SOPA DE BROU AMB PASTA -SALSITXES DE POLLASTRE AMB ENCIAM I BLAT DE MORO -FRUITA DE TEMPORADA	-ENSALADILLA RUSSA SENSE TONYINA -LLOM AMB PATATA I CEBA -FRUITA DE TEMPORADA	-CIGRONS AMB VERDURES -TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ AMB TOMÀQUET I OLIVES -FRUITA DE TEMPORADA	-ESPAGUETI A LA CARBONARA -POLLASTRE AMB SALSA DE TOMÀQUET -IOGURT NATURAL	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
13	14	15	16	17
-MONGETA VERDA AMB PATATA I PASTANAGA -LLONGANISSA AMB SEQUES -FRUITA DE TEMPORADA	-ARRÒS AMB TOMÀQUET I OU DUR -GALL D'INDI AMB ENCIAM -FRUITA DE TEMPORADA	FESTA LOCAL	-AMANIDA DE PASTA AMB FORMATGE -POLLASTRE AL FORN AMB BOLETS -FLAM DE VAINILLA	-SOPA D'AU -HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT -FRUITA DE TEMPORADA
20	21	22	23	24
-CREMA DE CARBASSA I PASTANAGA AMB POMA -MANDONGUILLES DE VEDELLA DE "CAL MASSOT" AMB TOMÀQUET -FRUITA DE TEMPORADA	-ARRÒS AMB VERDURES -GALL D'INDI AMB PATATA I CEBA -FRUITA DE TEMPORADA	-EMPEDRAT DE CIGRONS -POLLASTRE AL FORN AMB COGOMBRE I ENCIAM -FRUITA ECO DE TEMPORADA	-ESPAGUETI AMB TOMÀQUET -LLOM AMB TOMÀQUET AMANIT -IOGURT ECO	-CREMA DE BRÒQUIL AMB PATATA -PIZZA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE -FRUITA DE TEMPORADA
27	28	29	30	31
-LLENTIES ECOLÒGIQUES AMB VERDURES -MANDONGUILLES MIXTES AMB BOLETS -FRUITA DE TEMPORADA	-AMANIDA DE PASTA SENSE TONYINA -GALL D'INDI AMB TOMÀQUET AL FORN -FRUITA DE TEMPORADA	-ENSALADILLA RUSSA SENSE TONYINA -HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB PATATES XIPS -FRUITA DE TEMPORADA	-CREMA DE PASTANAGA I CARBASSA -POLLASTRE AMB POMA -IOGURT NATURAL	-ARRÒS AMB TOMÀQUET -LLOM AL FORN AMB ENCIAM -FRUITA DE TEMPORADA