



# CARNESTOLTES

És la celebració del món al revés. Tothom es disfressa, juga, balla, canta i fa bromes.

S'ha convertit en la festa més popular, alegre i participativa de l'any. Tradicionalment, dijous gras o llarder és el dia que comença.

És tradicional menjar truita o botifarra d'ou. I per postres coca de llardons.

Per compensar aquesta dieta, pren les maduixes que comencen a arribar al febrer, així com pomes, peres, kiwis, taronges o plàtans, que també són fruites d'aquesta temporada.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 Bròquil amb patata Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps <b>ecològica</b>	 Arròs amb tomàquet Daus de pollastre amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps	 (*) Sopa d'au amb pasta (*) Remenat d'ou amb patates fregides Fruita del temps i <b>pa integral</b>	 Llenties estofades amb carbassa i patata Bunyols de bacallà amb amanida (enciam i pastanaga) <b>logurt sostenible natural sense sucre</b>	 Sopa d'au amb pasta Cuixa de pollastre a la farigola amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps
 Arròs a la milanesa amb xampinyons Calamars a la romana amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps <b>ecològica</b>	 Mongeta verda amb patata (*) Hamburguesa d'au a la planxa amb ceba i brots Fruita del temps i <b>pa integral</b>	 Llenties estofades amb vegetals (porro i pastanaga) Contrauixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	 <b>DIJOUS GRAS</b> Crema de carbassó (*) Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) <b>Poma al forn amb canyella</b>	 <b>CARNAVAL</b> Macarrons a la napolitana (tomàquet i formatge) Filet de lluç arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) <b>Plàtan</b>
 <b>FESTIU</b>	 Patates estofades amb hortalisses (porro i pastanaga) (*) Canelons d'espínacs gratinats Fruita del temps i <b>pa integral</b>	 Fideuà marinera Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps <b>ecològica</b>	 Arròs a la cassola amb verdures (carbassó i carbassa) Bacallà al forn amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) <b>logurt sostenible natural sense sucre</b>	 (*) Cigrons saltats amb verdures Pernilets de pollastre rostits amb ceba, pastanaga i patates Fruita del temps
 Espirals gratinats amb tomàquet i formatge Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps <b>ecològica</b>	 Coliflor amb pastanaga i patata (*) Botifarra d'au amb mongetes blanques saltades Fruita del temps i <b>pa integral</b>	<div style="text-align: center;"> <h1>ESCOLA LLUÍS VIVES</h1> <h1>SENSE PORC</h1> </div>		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religió