

# MENÚ SEGON TRIMESTRE 2023-2024 ESCOLA MILAGROS CONSARNAU

	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<b>SETMANES:</b>	<b>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES</b>	<b>ARRÒS AMB CEBA ALL, LLOSER I SALSÀ DE TOMÀQUET</b>	<b>MENESTRA DE VERDURES</b>	<b>SOPA DE GALETES AMB HORTALISSES DEL CALDO</b>	<b>CREMA DE MONGETES SEQUES I CARBASSA</b>
DEL 8 AL 12 DE GENER	<b>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA</b>	<b>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB ENCIAM I PASTANAGA</b>	<b>HAMBURGUESA DE CIGRONS AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</b>	<b>SEITONS ENFARINATS AMB ENCIAM I OLIVES</b>	<b>TRUITA DE CARXOFES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>
DEL 5 AL 9 DE FEBRER	<b>IOGURT</b>	<b>FRUITA DE TEMPS</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>
DEL 4 AL 8 DE MARÇ					
<b>SETMANES:</b>	<b>MACARRONS AMB SOFREGIT DE CEBÀ ALL, TOMÀQUET I ORENGA</b>	<b>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (RAP I VERDURES)</b>	<b>CREMA DE VERDURES (CEBA, PORRO, PASTANAGA, COL, MONGETES...)</b>	<b>BLEDES AMB PATATES BULLIDES</b>	<b>CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES</b>
DEL 15 AL 19 DE GENER	<b>BACALLÀ AL FORN AMB ALL JULIVERT I PEBRE VERMELL</b>	<b>CROQUETES DE MILL AMB ENCIAM I OLIVES</b>	<b>FRICANDÓ DE VEDELLA</b>	<b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</b>	<b>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</b>
DEL 12 AL 16 DE FEBRER	<b>IOGURT</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>
DEL 11 AL 15 DE MARÇ					
<b>SETMANES:</b>	<b>LLENTIES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET, CEBÀ, AMB ARRÒS</b>	<b>PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES</b>	<b>BROU DE VERDURES AMB PISTONS</b>	<b>MONGETES SEQUES GUISADES AMB ALL I JULIVERT</b>	<b>CREMA DE PORRO I CARBASSA</b>
DEL 22 AL 26 DE GENER	<b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I LLOMBARDA</b>	<b>POLLASTRE ROSTIT AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>	<b>MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB CEBÀ I PASTANAGA</b>	<b>TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I PASTANAGA</b>	<b>ARRÒS AMB CARXOFES I BACALLÀ</b>
DEL 19 AL 23 DE FEBRER	<b>IOGURT</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>
DEL 18 AL 22 DE MARÇ					
<b>SETMANES:</b>	<b>ESPIRALS TRICOLORS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT</b>	<b>MONGETA TENDRA AMB PATATES</b>	<b>SOPA DE BROU VEGETAL AMB ARRÒS</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ PORRO I PASTANAGA</b>	<b>CIGRONS AMB HORTALISSES I CURRI</b>
DEL 29 GENER AL 2 DE FEBRER	<b>CROQUETES DE BACALLÀ AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>	<b>ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB CURRI</b>	<b>HAMBURGUESA DE LLENTIES AMB ENCIAM I REMOLATXA</b>	<b>FILET DE ROSADA ARREBOSSAT AMB ESCAROLA</b>	<b>TRUITA DE PATATA AMB TOMÀQUET AMANIT</b>
DEL 26 FEBRER AL 1 DE MARÇ	<b>IOGURT</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>
.					

**SENSE GLUTEN****MENÚ SEGON TRIMESTRE 2023-2024****MILAGROS CONSARNAU**

	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 8 AL 12 DE GENER  DEL 5 AL 9 DE FEBRER DEL 4 AL 8 DE MARÇ	<b>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES</b>  <b>FILET DE LLUÇ AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA</b>  <b>IOGURT</b>	<b>ARRÒS AMB CEBA ALL, LLOREI I SALS DE TOMÀQUET</b>  <b>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB ENCIAM I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DE TEMPS</b>	<b>MENESTRA DE VERDURES</b>  <b>HAMBURGUESA DE CIGRONS AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>BROU DE VERDURES AMB FIDEUS SENSE GLUTEN</b>  <b>SEITONS AL FORN AMB ENCIAM I OLIVES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE MONGETES SEQUES I CARBASSA</b>  <b>TRUITA DE CARXOFES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 15 AL 19 DE GENER  DEL 12 AL 16 DE FEBRER DEL 11 AL 15 DE MARÇ	<b>MACARRONS S/G AMB SOFREGIT DE CEBA ALL, TOMÀQUET I ORENGA</b>  <b>BACALLÀ AL FORN AMB ALL JULIVERT I PEBRE VERMELL</b>  <b>IOGURT</b>	<b>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (RAP I VERDURES)</b>  <b>CARBASSÓ FARCIT DE MILL AMB ENCIAM I OLIVES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE VERDURES (CEBA, PORRO, PASTANAGA, COL, MONGETES...)</b>  <b>BISTEC DE VEDELLA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>BLEDES AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES</b>  <b>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 22 AL 26 DE GENER  DEL 19 AL 23 DE FEBRER DEL 18 AL 22 DE MARÇ	<b>LLENTIES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET, CEBA, AMB ARRÒS</b>  <b>LLUÇ PLANXA AMB ENCIAM I LLOMBARDA</b>  <b>IOGURT</b>	<b>PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>POLLASTRE ROSTIT AMB ALL I LLIMONA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>BROU DE VERDURES AMB PASTA S/G</b>  <b>MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB CEBA I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MONGETES SEQUES GUISADES AMB ALL I JULIVERT</b>  <b>TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE PORRO I CARBASSA</b>  <b>ARRÒS AMB CARXOFES I BACALLÀ</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 29 DE FEBRER AL 2 DE MARÇ .  DEL 26 DE FEBRER AL 1 DE MARÇ .	<b>ESPIRALS TRICOLORS S/G SALS DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT</b>  <b>BACALLÀ PLANXA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>IOGURT</b>	<b>MONGETA TENDRA AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB CURRI</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA DE BROU VEGETAL AMB ARRÒS</b>  <b>HAMBURGUESA DE LLENTIES AMB ENCIAM I REMOLATXA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ PORRO I PASTANAGA</b>  <b>FILET DE ROSADA AMB AMANIDA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CIGRONS AMB HORTALISSES I CURRI</b>  <b>TRUITA DE PATATA AMB TOMÀQUET</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>

**SENSE OU****MENÚ SEGON TRIMESTRE 2023-2024 MILAGROS CONSARNAU**

	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 8 AL 12 DE GENER  DEL 5 AL 9 DE FEBRER DEL 4 AL 8 DE MARÇ	<b>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES</b>  <b>FILET DE LLUÇ AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA</b>  <b>IOGURT</b>	<b>ARRÒS AMB CEBA ALL, LLOSER I SALSA DE TOMÀQUET</b>  <b>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB ENCIAM I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DE TEMPS</b>	<b>MENESTRA DE VERDURES</b>  <b>HAMBURGUESA DE CIGRONS AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA DE GALETS AMB HORTALISSES DEL CALDO</b>  <b>SEITONS ENFARINATS AMB ENCIAM I OLIVES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE MONGETES SEQUES I CARBASSA</b>  <b>CARXOFES SALTEJADES AMB AMANIDA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 15 AL 19 DE GENER  DEL 12 AL 16 DE FEBRER DEL 11 AL 15 DE MARÇ	<b>MACARRONS AMB SOFREGIT DE CEBA ALL, TOMÀQUET I ORENGA</b>  <b>BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT</b> <b>IOGURT</b>	<b>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (RAP I VERDURES)</b>  <b>CROQUETES DE MILL AMB ENCIAM I OLIVES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE VERDURES (CEBA, PORRO, PASTANAGA, COL, MONGETES...)</b>  <b>FRICANDO DE VEDELLA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>BLEDES AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES</b>  <b>PIT DE GALL D'ÍNDI AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 22 AL 26 DE GENER  DEL 19 AL 23 DE FEBRER DEL 18 AL 22 DE MARÇ	<b>LLENTIES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET, CEBA, AMB ARRÒS</b>  <b>LLUÇ PLANXA AMB ALL JULIVERT I PEBRE VERMELL</b>  <b>IOGURT</b>	<b>PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>POLLASTRE ROSTIT AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>BROU DE VERDURES AMB PISTONS</b>  <b>MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB CEBA I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MONGETES SEQUES GUISADES AMB ALL I JULIVERT</b>  <b>FILET DE PORC AMB AMANIDA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE PORRO I CARBASSA</b>  <b>ARRÒS AMB CARXOFES I BACALLÀ</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 29 GENER AL 2 DE FEBRER .  DEL 26 FEBRER AL 1 DE MARÇ .	<b>ESPIRALS TRICOLORS AMB SALSA DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT</b>  <b>BACALLÀ PLANXA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b> <b>IOGURT</b>	<b>MONGETA TENDRA AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>ESTOFAT DE GALL D'ÍNDI AMB CURRI</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA DE BROU VEGETAL AMB ARRÒS</b>  <b>HAMBURGUESA DE LLENTIES AMB ENCIAM I REMOLATXA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ PORRO I PASTANAGA</b>  <b>FILET DE ROSADA AMB AMANIDA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CIGRONS AMB HORTALISSES I CURRI</b>  <b>PIT DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>

**SENSE PORC****MENÚ SEGON TRIMESTRE 2023-2024 MILAGROS CONSARNAU**

	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 8 AL 12 DE GENER DEL 5 AL 9 DE FEBRER DEL 4 AL 8 DE MARÇ	<b>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES</b>  <b>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA</b>  <b>IOGURT</b>	<b>ARRÒS AMB CEBA ALL, LLOSER I Salsa DE TOMÀQUET</b>  <b>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB ENCIAM I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DE TEMPS</b>	<b>MENESTRA DE VERDURES</b>  <b>HAMBURGUESA DE CIGRONS AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA DE GALETS AMB HORTALISSES DEL CALDO</b>  <b>SEITONS ENFARINATS AMB ENCIAM I OLIVES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA MONGETES SEQUES I CARBASSA</b>  <b>TRUITA DE CARXOFES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 15 AL 19 DE GENER DEL 12 AL 16 DE FEBRER DEL 11 AL 15 DE MARÇ	<b>MACARRONS AMB SOFREGIT DE CEBA ALL, TOMÀQUET I ORENGA</b>  <b>BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT</b>  <b>IOGURT</b>	<b>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (RAP I VERDURES)</b>  <b>CROQUETES DE MILL AMB ENCIAM I OLIVES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE VERDURES (CEBA, PORRO, PASTANAGA, COL, MONGETES...)</b>  <b>FRICANDÓ DE VEDELLA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>BLEDES AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES</b>  <b>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 22 AL 26 DE GENER DEL 29 AL 23 DE FEBRER DEL 18 AL 22 DE MARÇ	<b>LLENTIES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET, CEBA, AMB ARRÒS</b>  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I LOMBARDA</b>  <b>IOGURT</b>	<b>PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>POLLASTRE ROSTIT AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>BROU DE VERDURES AMB PISTONS</b>  <b>MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB CEBA I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MONGETES SEQUES GUISADES AMB ALL I JULIVERT</b>  <b>TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE PORRO I CARBASSA</b>  <b>ARRÒS AMB CARXOFES I BACALLÀ</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 29 GENER AL 2 DE FEBRER . DEL 26 FEBRER AL 1 DE MARÇ .	<b>ESPIRALS TRICOLORS AMB Salsa DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT</b>  <b>CROQUETES BACALLÀ AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>IOGURT</b>	<b>MONGETA TENDRA AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>ESTOFAT DE GALL D'ÍNDI AMB CURRI</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA DE BROU VEGETAL AMB ARRÒS</b>  <b>HAMBURGUESA DE LLENTIES AMB ENCIAM I REMOLATXA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ PORRO I PASTANAGA</b>  <b>FILET DE ROSADA ARREBOSSAT AMB AMANIDA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CIGRONS AMB HORTALISSES I CURRI</b>  <b>TRUITA DE PATATA AMB TOMÀQUET</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>

**SENSE CARN****MENÚ SEGON TRIMESTRE 2023-2024 MILAGROS CONSARNAU**

	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 8 AL 12 DE GENER DEL 5 AL 9 DE FEBRER DEL 4 AL 8 DE MARÇ	<b>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES</b>  <b>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA</b>  <b>IOGURT</b>	<b>ARRÒS AMB CEBA ALL, LLORER, I Salsa DE TOMÀQUET</b>  <b>SÍPIA PLANXA AMB ENCIAM I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DE TEMPS</b>	<b>MENESTRA DE VERDURES</b>  <b>HAMBURGUESA DE CIGRONS AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA DE GALETS AMB HORTALISSES DEL CALDO</b>  <b>SEITONS ENFARINATS AMB ENCIAM I OLIVES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE MONGETES SEQUES I CARBASSA</b>  <b>TRUITA DE CARXOFES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 15 AL 19 DE GENER DEL 12 AL 16 DE FEBRER DEL 11 AL 15 DE MARÇ	<b>MACARRONS AMB SOFREGIT DE CEBA ALL, TOMÀQUET I ORENGA</b>  <b>BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT</b>  <b>IOGURT</b>	<b>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (RAP I VERDURES)</b>  <b>CROQUETES DE MILL AMB ENCIAM I OLIVES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE VERDURES (CEBA, PORRO, PASTANAGA, COL, MONGETES...)</b>  <b>SUQUET DE LLUÇ</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>BLEDES AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>HAMBURGUESA DE VERDURES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES</b>  <b>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 22 AL 26 DE GENER DEL 19 AL 23 DE FEBRER DEL 18 AL 22 DE MARÇ	<b>LLENTIES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET, CEBA, AMB ARRÒS</b>  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I LLOMBARDA</b>  <b>IOGURT</b>	<b>PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>FILET DE LLUÇ PLANXA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>BROU DE VERDURES AMB PISTONS</b>  <b>MANDONGUILLES DE PEIX AMB CEBA I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MONGETES SEQUES GUISADES AMB ALL I JULIVERT</b>  <b>TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE PORRO I CARBASSA</b>  <b>ARRÒS AMB CARXOFES I BACALLÀ</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 29 GENER AL 2 DE FEBRER DEL 26 FEBRER AL 1 DE MARÇ	<b>ESPIRALS TRICOLORS AMB Salsa DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT</b>  <b>CROQUETES BACALLÀ AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>IOGURT</b>	<b>MONGETA TENDRA AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>SÍPIA AL FORN AMB Salsa DE VERDURES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA DE BROU VEGETAL AMB ARRÒS</b>  <b>HAMBURGUESA DE LLENTIES AMB ENCIAM I REMOLATXA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ PORRO I PASTANAGA</b>  <b>FILET DE ROSADA ARREBOSSAT AMB AMANIDA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CIGRONS AMB HORTALISSES I CURRI</b>  <b>TRUITA DE PATATA AMB TOMÀQUET AMANIT</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>

**SENSE LACTOSA****SEGON TRIMESTRE 2023-2024****ESCOLA MILAGROS CONSARNAU**

	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 8 AL 12 DE GENER  DEL 5 AL 9 DE FEBRER  DEL 4 AL 8 DE MARÇ	<b>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES</b>  <b>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA</b>  <b>FRUITA DE TEMPS</b>	<b>ARRÒS AMB CEBA ALL, LLOREER, I Salsa DE TOMÀQUET</b>  <b>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB ENCIAM I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DE TEMPS</b>	<b>MENESTRA DE VERDURES</b>  <b>HAMBURGUESA DE CIGRONS AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA DE GALETS AMB HORTALISSES DEL CALDO</b>  <b>SEITONS ENFARINATS AMB ENCIAM I OLIVES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE MONGETES SEQUES I CARBASSA</b>  <b>TRUITA DE CARXOFES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 15 AL 19 DE GENER  DEL 12 AL 16 DE FEBRER  DEL 11 AL 15 DE MARÇ	<b>MACARRONS AMB SOFREGIT DE CEBA ALL, TOMÀQUET I ORENGA</b>  <b>BACALLÀ AL FORN AMB ALL JULIVERT I PEBRE VERMELL</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (RAP I VERDURES)</b>  <b>PIT DE POLLASTRE AMB ENCIAM I OLIVES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE VERDURES (CEBA, PORRO, PASTANAGA, COL, MONGETES...)</b>  <b>FRICANDO DE VEDELLA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>BLEDES AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES</b>  <b>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 22 AL 26 DE GENER  DEL 19 AL 23 DE FEBRER  DEL 18 AL 22 DE MARÇ	<b>LLENTIES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET, CEBA, AMB ARRÒS</b>  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I LOMBARDA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES</b>  <b>POLLASTRE ROSTIT AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>BROU DE VERDURES AMB PISTONS</b>  <b>FILET DE VEDELLA AMB CEBA I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MONGETES SEQUES GUISADES AMB ALL I JULIVERT</b>  <b>TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I PASTANAGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE PORRO I CARBASSA</b>  <b>ARRÒS AMB CARXOFES I BACALLÀ</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
<b>SETMANES:</b> DEL 29 GENER AL 2 DE FEBRER  DEL 26 FEBRER AL 1 DE MARÇ	<b>ESPIRALS TRICOLORS AMB Salsa DE TOMÀQUET</b>  <b>BACALLÀ AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MONGETA TENDRA AMB PATATES</b>  <b>ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB CURRI</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA DE BROU VEGETAL AMB ARRÒS</b>  <b>HAMBURGUESA DE LLENTIES AMB ENCIAM I REMOLATXA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ PORRO I PASTANAGA</b>  <b>FILET DE ROSADA ARREBOSSAT AMB ESCAROLA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CIGRONS AMB HORTALISSES I CURRI</b>  <b>TRUITA DE PATATA AMB TOMÀQUET AMANIT</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>