

INSTITUT ESCOLA DANIEL MANGRANÉ

Menú FEBRER 2026

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
-Amanida complerta -Curry d'arròs amb cigrons. -Taronja.	-Pasta primavera. -Salmó al forn amb llit de patata. -Pinya natural.	-Bròquil al vapor. Aletes de pollastre al forn amb bolets saltejats. -logurt.	-Pastís de patata. -Filet de lluç amb mesclum d'enciam. -Maçana.	-Llenties estofades. -Remenat d'ou amb bastonets de pa. -Plàtan.
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
-Sopa de verdures. -Emperador al forn amb llit de verdures. -Plàtan.	-Cigrons a la cassola. -Truita paisana amb cogombre, tomàquet i olives. -Taronja.	-Paella. -Rap al forn amb salsa verda. -logurt.	-Espinacs amb patata. -Llom de porc/pollastre arrebossat casolà amb salsa de tomàquet. -Pera.	-Crema de porros. -Tacos de vedella amb la seva amanida. -Raïm.
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ!	-Bajoques amb patata. -Pit de pollastre a la planxa amb escalivada. -Maçana.	-Llenties amb verdures. -Truita de gambetes i alls tendres amb amanida d'enciam i magrana. -Taronja.	-Espaguetis napolitana. -Llenguadina al forn amb carxofes. -Plàtan.	-Arròs amb salsa provençal. -Estofat de gall d'indi. -logurt.

Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
-Crema de moniato amb crostons de pa. -Hamburguesa amb albergínia. -logurt	-Arròs 3 delícies. -Bacallà al forn amb llit de verdures. -Pera.	-Coliflor amb patata. -Costella de gall d'indi amb amanida. -Plàtan.	-Cigrons estofats. -Ous al plat. -Kiwi.	-Sopa amb pilotetes. -Pollastre al forn amb patates. -Pastís d'aniversari.