

INSTITUT ESCOLA DANIEL MANGRANÉ

Menú GENER 2026

			DIJOUS 8	DIVENDRES 9
			-Bròquil amb patata. -Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i carbassa rostida. -Taronja.	-Macarrons integrals amb tonyina i ou. -Caella al forn amb carbassí a la planxa. -Iogurt.
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
-Cigrons estofats. -Truita de patates amb amanida d'enciam I remolatxa. -Pera.	-Menestra de verdures. -Crepes de pernil i formatge amb escarola i olives. -Iogurt.	-Arròs amb salsa de tomàquet natural. -Rap al forn amb wok de verdures. -Taronja.	-Trinxat de col. -Llonganissa de pollastre amb xips de verdures. -Plàtan.	Espirals a la bolonyesa. -Salmó al forn amb juliana de verdures. -Raïm.
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
-Rissoto de xampinyons -Bacallà al forn amb poma i all i oli. -Meló.	-Llenties amb quinoa -Truita de pernil i formatge amb tomàquet i cogombre -Iogurt	-Bajoques amb patata -Pollastre al forn amb tomàquet rostit -Plàtan	-Sopa de peix. -Llenguadina al forn sobre llit de panadera i ceba. -Iogurt	-Crema de verdures i llegums. -Croquetes de pollastre amb salsa de tomàquet casolana. -Macedonia.
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
-Bledes amb patata. -Caçó a la romana amb maionesa d'alvocat. -Taronja	-Arròs amb llenties. -Truita amb tonyina i mesclum d'enciams amb panís i olives. -Kiwi.	-Olla barrejada. -Emperador a la planxa amb tomàquet amanit. -Iogurt.	-Crema de coliflor amb encenalls de pernil serrà. -Pit de pollastre a la plantxa amb escalivada. -Plàtan.	-Cuscús amb crudités i cigrons -Fricandó de vedella. -Pastís d'anniversari.