

INSTITUT ESCOLA DANIEL MANGRANÉ

Menú març 2026

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
- Puré de carbassó amb crostons de pa casolans. - Llonganissa de pollastre amb llit de patata panadera i ceba. - Taronja.	- Fideuà. - Calamars casolans a la romana amb amanida d'enciams variats. - Iogurt.	- Llenties estofades amb verdures. - Truita de patates i calçots amb torradetes de pa i romesco. - Pera.	- Arròs amb cansalada i ceba. - Lluç al forn amb salsa de tomàquet. - Maçana	Lliure disposició
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
- Bledes amb patatates. - Truita a la francesa amb amanida d'enciam, ceba morada, tonyina i panís. - Iogurt	- Sopa de verdures. - Hamburguesa casolana de cigrons amb patates. - Taronja.	- Arròs a la cubana. - Salmó amb xampinyons i salsa de mel i mostassa. - Plàtan.	- Pèsols al vapor amb patata. - Cuixes de pollastre al forn amb wok de verdures. - Pera.	- "Mac and Cheese". - Rap al forn amb llit de verdures. - Kiwi.

Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
- Bròquil amb patates. - Mandonguilles casolanes de pollastre amb salsa. - Plàtan.	- Espaguetis amb formatge i alfàbrega. - Bacallà amb espinacs a la catalana. - Pera.	- Guisat de cigrons amb verdures. - Truita de carbassó amb tomàquet, cogombre i olives. - Maçana.	- Crema de verdures. - Empanades de tonyina amb amanida d'enciam. - logurt.	- Arròs integral amb salsa casolana de tomàquet. - Pit de pollastre amb llit de moniato al forn. - Pinya natural.
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
- Sopa de peix. - Emperador a la planxa amb saltejat de verdures. - Kiwi.	- Coliflor saltejada amb all tendre. - Filet de gall d'indi amb escalivada. - Plàtan.	- Macarrons integrals a la putanesca. - Filet de lluç amb enciams variats i panís. - logurt.	- Llenties a la cassola. - Llom de porc amb salsa de xampinyons. - Taronja.	- Arròs bullit. - Vedella metxada amb patates. - Pastís d'aniversari.