

MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE:



MES: FEBRER 2023

MENÚ: SENSE PORC

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Crema de verdures Truita casolana de formatge Amanida d'enciam i blat de moro logurt	2 Llenties a la riojana Bacallà arrebossat Amanida d'enciam i pastanaga Fruita	3 Macarrons napolitana Abadejo amb salsa de pebrots Fruita
6 Crema de pastanaga Truita a la francesa logurt	7 Sopa d'au amb pasta Abadejo al forn amb enciam Fruita	8 Arròs amb tomàquet Lluç a la biscaïna Fruita ecològica	9 Minestra de verdures saltejada Pollastre al chilindrón Fruita	10 Llenties estofades Truita de patata Amanida d'enciam i tomàquet Fruita
13 Sopa d'au Pernilet de pollastre Amanida de tomàquet Fruita	14 Mongeta blanca estofada Mandonguilles de lluç i pota a la biscaïna logurt	15 Crema de bròquil Truita a la francesa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita ecològica	16 Mongeta verda a l'allet amb patata Abadejo amb salsa de pebrots Fruita	17 Espaguëtis amb tomàquet Truita de carbassó Amanida d'enciam Fruita
20 Crema de carbassó Truita a la francesa Amanida d'enciam i pastanaga Fruita	21 Arròs amb tomàquet Lluç amb salsa verda amb pèsols Fruita ecològica	22 Sopa de pasta Truita de patata Amanida d'enciam i cogombre Fruita	23 Macarrons napolitana Lluç al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita	24 Llenties estofades Salmó amb salsa pomodoro logurt
27 Tricolor de verdures Lluç a la biscaïna Fruita	28 Sopa d'au amb arròs Rodó de gall dindi amb tomàquet Fruita ecològica			