

MENÚ MARÇ I ABRIL CURS 23/24

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Cigrons amb patata i oli Filet de Lluç al forn amb enciam Fruita 29/4	Crema de verdures de temporada Botifarra a la planxa amb tomàquet Fruita 2/4 i 30/4	Llenties guisades Trita de patates i ceba amb enciam, ravenets i remolatxa Iogurt 3/4	Espagueti al pesto (alfàbrega, pinyons i oli) Aletes de pollastre al forn i amanida Fruita 4/4	Arròs amb pèsols i pastanaga Escalopa de gall d'indi amb tomàquet Fruita 1/3 i 5/4
Mongeta tendra amb patata Carn magra estofada amb ceba i xampinyons Fruita 8/4	Llaços de colors amb tonyina Trita d'espínacs amb enciam i pastanaga Iogurt 5/3 i 9/4	Crema bledes i pastanaga Croquetes de bacallà amb enciam i tomàquet Fruita 6/3 i 10/4	Arròs integral amb salsa de tomàquet Maires fregides (enfarinat) amanida Fruita 7/3 i 11/4	Llenties guisades amb hortalisses Llom a la planxa i amanida Fruita 8/3 i 12/4
Macarrons amb tomàquet Pernillets de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Iogurt 11/3	Sopa de brou vegetal amb fideus Peix al forn amb escarola i cogombre Fruita 12/3 i 16/4	Mongeta tendra amb ou dur Pit de gall d'indi a la planxa amb patetes Fruita 13/3 i 17/4	Cigrons amb patata oli Remenat d'ou amb pernil i amanida Fruita 14/3 i 18/4	Crema de mongetes seques Tortes de blat de moro amb tires de pollastre i pebrot Fruita 15/3 i 19/4
Llenties guisades *Trita a la Francesa amb enciam i remolatxa Fruita 18/3 i 22/4	Arròs guisat amb verdures Mandonguilles de Lluç amb salsa marinera Fruita 19/3 i 23/4	Espaguetis amb pebrot i soja Llom a la planxa i amanida Fruita 20/3 i 24/4	Menestra de verdures Hamburguesa de vedella a la planxa i amanida Iogurt 21/3 i 25/4	Cuscús amb hortalisses Tires de sípia al forn amb all julivert i amanida Fruita 22/3 i 26/4

- 1 Cacauets 2 Fruits secs 3 Mostassa 4 Soja 5 Ous 6 Tramussos 7 Llet 8 Peix 9 Gluten 10 Sèsam 11 Api 12 Sulfit 13 Mol·luscos 14 Crustacis

La fruita del mes es valorarà tenint en compte el mercat en que estem; **durant els quatre dies de la setmana la fruita serà diferent.** Durant dos dies a la setmana el pa s'ofereix integral.
 *Comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. Tots els menús s'adapten a les diferents necessitats de l'alumne, per motius d'al·lèrgies, intoleràncies o religió. El servei de menjador utilitza tant per cuinar com per amanir, oli d'oliva verge.