

MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE:



MES: FEBRER 2023

MENÚ: SENSE CARN

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