

**MENÚ MES DE MARÇ DEL 2019**

<b>Divendres, 1</b>				
Pèsols estofats amb verdures. Limanda arrebossada amb tomàquet amanit Fruita del temps.				
<b>Dilluns, 4</b>	<b>Dimarts, 5</b>	<b>Dimecres, 6</b>	<b>Dijous, 7</b>	<b>Divendres, 8</b>
<i>Dia de lliure disposició segons acord del Consell Escolar (19/06/2018)</i>	Sopa de brou amb fideus Botifarra amb samfaina logurt natural	Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb carbassó forn. Fruita del temps	Bròquil amb patates Pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita del temps	Mongetes blanques guisades amb verdures. Truita francesa amb enciam amanit Fruita del temps
<b>Dilluns, 11</b>	<b>Dimarts, 12</b>	<b>Dimecres, 13</b>	<b>Dijous, 14</b>	<b>Divendres, 15</b>
Crema de carbassa Estofat de gall dindi amb patata, pebrot i ceba. <i>Actimel</i>	Llenties amb pastanaga Hamburguesa de pollastre a la planxa i tomàquet amanit Fruita del temps	Patates guisades amb verdures Vedella a la planxa amb enciam amanit Fruita del temps	Macarrons a la bolonyesa Truita francesa amb bastonets de pastanaga. Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Filet de salmó planxa amb enciam amanit. Fruita del temps
<b>Dilluns, 18</b>	<b>Dimarts, 19</b>	<b>Dimecres, 20</b>	<b>Dijous, 21</b>	<b>Divendres, 22</b>
Espaguetis amb tomàquet i xampinyons. Salsitxes de porc a la planxa amb enciam amanit logurt de sabors	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb amanida d'enciam Fruita del temps	Sopa de peix amb arròs Truita d'espínacs i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Cigrons amb verdures Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps	Minestra de verdures saltejada Calamars a la romana i tomàquet amanit Fruita del temps
<b>Dilluns, 25</b>	<b>Dimarts, 26</b>	<b>Dimecres, 27</b>	<b>Dijous, 28</b>	<b>Divendres, 29</b>
Llenties amb arròs i verdures Croquetes pollastre amb enciam amanit Mató amb codonyat.	Crema de carbassó Pizza de pernil i formatge Fruita del temps	Arròs amb verdures Gall d'indi a la planxa amb enciam amanit Fruita del temps	Sopa de brou amb fideus Truita de carbassó amb amanida de tomàquet Fruita del temps	Espirals amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn amb enciam amanit Bunyols de Quaresma

S'acompanya d'aigua i pa. S'utilitza oli d'oliva verge tant per cuinar com per amanir, es fregeix amb oli de girasol.

Comencem a treballar en el menú amb Patricia Nevot Escusa, dietista - nutricionista col·legiada CAT695.



<b>Divendres, 1</b>				
Pèsols estofats amb verdures. Limanda arrebossada sense gluten amb tomàquet amanit. Fruita del temps.				
<b>Dilluns, 4</b>	<b>Dimarts, 5</b>	<b>Dimecres, 6</b>	<b>Dijous, 7</b>	<b>Divendres, 8</b>
<i>Dia de lliure disposició segons acord del Consell Escolar (19/06/2018)</i>	Sopa de brou amb fideus sense gluten. Botifarra amb sanfaina. Iogurt natural	Arròs amb tomàquet. Filet de lluç al forn amb carbassó forn. Fruita del temps	Bròquil amb patates Pollastre al forn amb tomàquet amanit. Fruita del temps	Mongetes blanques guisades amb verdures. Truita francesa amb enciam amanit Fruita del temps
<b>Dilluns, 11</b>	<b>Dimarts, 12</b>	<b>Dimecres, 13</b>	<b>Dijous, 14</b>	<b>Divendres, 15</b>
Crema de carbassa Estofat de gall dindi amb patata, pebrot i ceba. <i>Actimel</i>	Llenties amb pastanaga Hamburguesa de pollastre a la planxa i tomàquet amanit Fruita del temps	Patates guisades amb verdures Vedella a la planxa amb enciam amanit Fruita del temps	Macarrons sense gluten a la bolonyesa Truita francesa amb bastonets de pastanaga. Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Filet de salmó planxa amb enciam amanit. Fruita del temps
<b>Dilluns, 18</b>	<b>Dimarts, 19</b>	<b>Dimecres, 20</b>	<b>Dijous, 21</b>	<b>Divendres, 22</b>
Espaguetis sense gluten amb tomàquet i xampinyons. Salsitxes de porc a la planxa amb enciam amanit Iogurt de sabors	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb amanida d'enciam Fruita del temps	Sopa de peix amb arròs Truita d'espínacs i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Cigrons amb verdures Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps	Minestra de verdures saltejada Filet de lluç arrebossat sense gluten i tomàquet amanit Fruita del temps
<b>Dilluns, 25</b>	<b>Dimarts, 26</b>	<b>Dimecres, 27</b>	<b>Dijous, 28</b>	<b>Divendres, 29</b>
Llenties amb arròs i verdures Pollastre arrebossat amb pa ratllat sense gluten amb enciam amanit Mató amb codonyat.	Crema de carbassó Pizza de pernil i formatge sense gluten. Fruita del temps	Arròs amb verdures Gall d'indi a la planxa amb enciam amanit Fruita del temps	Sopa de brou amb fideus sense gluten. Truita de carbassó amb amanida de tomàquet Fruita del temps	Espirals sense gluten amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn amb enciam amanit Torrijas sense gluten.

S'acompanya d'aigua i pa. S'utilitza oli d'oliva verge tant per cuinar com per amanir, es fregeix amb oli de girasol.

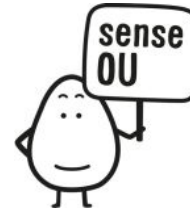
Comencem a treballar en el menú amb Patricia Nevot Escusa, dietista - nutricionista col·legiada CAT695.



<b>Divendres, 1</b>				
Pèsols estofats amb verdures. Limanda arrebossada amb tomàquet amanit Fruita del temps.				
<b>Dilluns, 4</b>	<b>Dimarts, 5</b>	<b>Dimecres, 6</b>	<b>Dijous, 7</b>	<b>Divendres, 8</b>
<i>Dia de lliure disposició segons acord del Consell Escolar (19/06/2018)</i>	Sopa de brou amb fideus Botifarra amb samfaina logurt natural sense lactosa.	Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb carbassó forn. Fruita del temps	Bròquil amb patates Pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita del temps	Mongetes blanques guisades amb verdures. Truita francesa amb enciam amanit Fruita del temps
<b>Dilluns, 11</b>	<b>Dimarts, 12</b>	<b>Dimecres, 13</b>	<b>Dijous, 14</b>	<b>Divendres, 15</b>
Crema de carbassa Estofat de gall dindi amb patata, pebrot i ceba. logurt sense lactosa.	Llenties amb pastanaga Hamburguesa de pollastre a la planxa i tomàquet amanit Fruita del temps	Patates guisades amb verdures Vedella a la planxa amb enciam amanit Fruita del temps	Macarrons a la bolonyesa Truita francesa amb bastonets de pastanaga. Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Filet de salmó planxa amb enciam amanit. Fruita del temps
<b>Dilluns, 18</b>	<b>Dimarts, 19</b>	<b>Dimecres, 20</b>	<b>Dijous, 21</b>	<b>Divendres, 22</b>
Espaguetis amb tomàquet i xampinyons. Salsitxes de porc a la planxa amb enciam amanit logurt de sabors sense lactosa	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb amanida d'enciam Fruita del temps	Sopa de peix amb arròs Truita d'espínacs i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Cigrons amb verdures Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps	Minestra de verdures saltejada Calamars a la romana i tomàquet amanit Fruita del temps
<b>Dilluns, 25</b>	<b>Dimarts, 26</b>	<b>Dimecres, 27</b>	<b>Dijous, 28</b>	<b>Divendres 29</b>
Llenties amb arròs i verdures Pollastre arrebossat amb enciam amanit logurt sense lactosa.	Crema de carbassó Pizza de pernil i formatge sense lactosa. Fruita del temps	Arròs amb verdures Gall d'indi a la planxa amb enciam amanit Fruita del temps	Sopa de brou amb fideus Truita de carbassó amb amanida de tomàquet Fruita del temps	Espirals amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn amb enciam amanit Torrijas sense llet.

S'acompanya d'aigua i pa. S'utilitza oli d'oliva verge tant per cuinar com per amanir, es fregeix amb oli de girasol.

Comencem a treballar en el menú amb Patricia Nevot Escusa, dietista - nutricionista col·legiada CAT695.



<b>Divendres, 1</b>				
Pèsols estofats amb verdures. Limanda arrebossada sense ou amb tomàquet amanit Fruita del temps.				
<b>Dilluns, 4</b>	<b>Dimarts, 5</b>	<b>Dimecres, 6</b>	<b>Dijous, 7</b>	<b>Divendres, 8</b>
<i>Dia de lliure disposició segons acord del Consell Escolar (19/06/2018)</i>	Sopa de brou amb fideus Botifarra amb samfaina logurt natural	Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb carbassó forn. Fruita del temps	Bròquil amb patates Pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita del temps	Mongetes blanques guisades amb verdures. Llenguado planxa amb enciam amanit Fruita del temps
<b>Dilluns, 11</b>	<b>Dimarts, 12</b>	<b>Dimecres, 13</b>	<b>Dijous, 14</b>	<b>Divendres, 15</b>
Crema de carbassa Estofat de gall dindi amb patata, pebrot i ceba. <i>Actimel</i>	Llenties amb pastanaga Hamburguesa de pollastre a la planxa i tomàquet amanit Fruita del temps	Patates guisades amb verdures Vedella a la planxa amb enciam amanit Fruita del temps	Macarrons a la bolonyesa Pollastre planxa amb bastonets de pastanaga. Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Filet de salmó planxa amb enciam amanit. Fruita del temps
<b>Dilluns, 18</b>	<b>Dimarts, 19</b>	<b>Dimecres, 20</b>	<b>Dijous, 21</b>	<b>Divendres, 22</b>
Espaguetis amb tomàquet i xampinyons. Salsitxes de porc a la planxa amb enciam amanit logurt de sabors	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb amanida d'enciam Fruita del temps	Sopa de peix amb arròs Filet de lluç al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Cigrons amb verdures Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps	Minestra de verdures saltejada Calamars a la romana i tomàquet amanit Fruita del temps
<b>Dilluns, 25</b>	<b>Dimarts, 26</b>	<b>Dimecres, 27</b>	<b>Dijous, 28</b>	<b>Divendres, 29</b>
Llenties amb arròs i verdures Croquetes pollastre amb enciam amanit Mató amb codonyat.	Crema de carbassó Pizza de pernil i formatge Fruita del temps	Arròs amb verdures Gall d'indi a la planxa amb enciam amanit Fruita del temps	Sopa de brou amb fideus Vedella planxa amb amanida de tomàquet Fruita del temps	Espirals amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn amb enciam amanit Torrijas sense ou.

S'acompanya d'aigua i pa. S'utilitza oli d'oliva verge tant per cuinar com per amanir, es fregeix amb oli de girasol.

Comencem a treballar en el menú amb Patricia Nevot Escusa, dietista - nutricionista col·legiada CAT695.