

Menú escolar

MARÇ 2021

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1.- DIA FESTIU	2.- Cuinat de ciurons Nuggets de peix amb amanida de patates Iogurt	3.- Brou de peix Lasanya de carn Fruita	4.- Arròs amb tomatiga i ous Gallineta al forn amb verdures Fruita	5.- Crema de carabassa amb crostons Salsitxes amb arròs Fruita
8.- Cuinat de pilotetes Mussola amb pisto Fruita	9.- Espaguetis (ECO) a la carbonara Truita de patates amb amanida de tomaquet i tonyina Flan	10.- Brou de carn Bollit de pollastre amb verdures Fruita	11.- Crema de verdures amb crostons Llom de porc amb patates al forn Fruita	12.- Cuinat de lletilles Gallineta al forn amb amanida Fruita
15.- Brou de peix Truita de tonyina amb amanida Fruita	16.- Espirals (ECO) a la bolonyesa Gallineta al forn amb verdures Fruita	17.- Greixa d'ous Pitrera de pollastre amb arròs Fruita	18.- Crema de pastanagò amb crostons Mussola al forn amb patates i verdures Gelatina	19.- Cuinat de ciurons Peix blanc amb amanida Fruita
21.- Brou de carn Bollit de pollastre amb verdures Fruita	22.- Cuinat de mongetes Lluç al forn amb amanida de tomaquet i formatge fresc Fruita	23.- Crema de verdures amb crostons Tumbet de peix Iogurt	24.- Arròs brut Nuggets de pollastre amb amanida Fruita	25.- Espaguetis (ECO) carbonara Caella al forn amb verdures Fruita
29.- Crema de llegums Truita de pernil dolç amb tomaquet i tonyina Fruita	30.- Aguiat de pollastre Varetes de lluç amb puré de patates Flan	31.- Espirals(ECO) con amb tonyina Llom al forn amb patates i ceba Fruita		

Informació al·lèrgica: aquest menú pot contenir gluten, crustacis, ous, peix, cacauets, soia, làctics, fruits de pela, api, mostassa, grans de sèsam, diòxid de sofre i sulfits, mol·luscs i tramussos. Per a més informació consultar en cuina



GRUPO LA PRODUCTORA

