

Menjars Aguilar Artiques S.L

Menú escolar. Març 2026

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
		Cuinat de lleties amb carabassa, col, ceba i patates Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam, tomàtiga i ceba Fruita 1,2,3,4	Crema de carabassa i porro amb crostons de pa integral Salsitxa fresca de porc amb puré de patata natural Fruita 1,2	Sopa de brou de verdures Tires de peix arrebossat amb amanida d'enciam, tomàtiga i pastanaga Fruita 1,3,4
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Bullit de patata mongeta verda, pastanaga i ou Pitera de pollastre arrebossada amb amanida de lletugues variades Fruita 1,3	Pasta integral amb salsa bolonyesa Lluç al forn amb amanida d'enciam tomàtiga i pastanaga Fruita 1,2,3,4	Amanida d'enciam, cogombre, tomàtiga, olives i tonyina Paella mixta de pollastre, peix i marisc logurt 2,4,5,13	Crema de porro, colflori i ceba Aguiat de pollastre amb pilotes, patates i verdures Fruita 1,3	Cuinat de lleties amb espinacs, pebre vermell, ceba i tomàtiga Truita de patata amb ensalada tropical Fruita 1,3
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Burballes mallorquines amb verdures (porro, ceba, carxofa i colflori) Peix al forn amb picada de all i julivert amb amanida d'enciam, cogombre i blat de moro Fruita 1,3,4	Crema de mongetes blanques amb bledes, ceba i carabassa Hamburguesa casolana mixta amb patates al forn Fruita 3	Crema de carabassa i porro Pollastre rostit amb patates i amanida d'enciam, tomàtiga i pastanaga logurt 2	Cuinat de lleties, amb pastanaga, col i tomàtiga Truita de formatge amb amanida tropical (enciam, taronges, poma i pinya) Fruita 1,2,3	Arròs roter integral amb verdura Mussola a la mallorquina amb bledes, porro, julivert, pebre vermell, grells tomàtiga i patata Fruita 4
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Crema de colflori i porro Braç de carn picada de mixta amb salsa de bolets i arròs bullit Fruita 3	Cuinat de cigrons amb bledes, pastanaga, col i patates Truita de pernil dolç amb amanida d'enciam, tomàtiga i blat de moro Fruita 3	Amanida de formatge tendre, enciam, tomàtiga, pastanaga i olives Pasta integral a la carbonara amb pernil dolç logurt 1,2,3	Crema de carabassa amb lleties vermelles Rostit de pollastre amb patates, i verdures Fruita 	Arròs de peix i marisc Filet de lluç arrebossat amb amanida d'enciam, tomàtiga, cogombre i olives Fruita 1,3,4,5,13
Dilluns 30	Dimarts 31	Al·lèrgògens		Dietista-nutricionista: Maria Blanquer Genovart Col núm CAT000056 Producte de proximitat o local Plat tradicional de les Illes Balears Producte ecològic i local
Sopa meravel·la amb brou de au i verdures Remenat d'ou amb patates Fruita 1,3	Cuinat de lleties amb bledes i espinacs Filet de gallineta al forn amb amanida d'enciam, tomàtiga i pastanaga logurt 1,2,4	1-Gluten 2-Llet, lactis 3-Ous 4-Peix 5-Marisc 6-Fruita seca 7-Api	8-Soja 9-Cacauet 10-Sèsam 11-Mostassa 12-Tramussos 13-Mol·luscs 14-Sulfits	

Fruita de temporada: moló d'hivern, taronja, mandarina, clementina, fraula.

Verdura de temporada: grells, colflori, carabassa, bledes, espinacs, bròquil, col, moniato, espinacs, porro, enciam, carxofa, pastanaga.

Oli d'oliva verge extra premsat en fred per amanir i cuinem alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic.

Pa integral de forn de llenya per acompanyar els plats.

Condiments com: all, julivert, llorer, pebre de tap de cortí de Mallorca.

L'aigua és l'única beguda.

logurt amb menys de 12'3g de sucre /100ml.