

Menú escolar

MARÇ 2019

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTIU
4 FESTIU	5 Espirals (ECO) carbonara Lluç al forn amb picadillo i verdura Fruita	6 Crema de pastanagó amb crostons Pitrera de pollastre a la planxa amb amanida logurt	7 Amanida d'arròs Salsitxes de porc amb pastanagó Fruita	8 Cuinat de lleties Trita de patates amb amanida Fruita
11 Lasanya de bolonyesa Pollastre rostit amb mongetes Fruita	12 Sopa de brou de carn Mussola al forn amb amanida logurt	13 Arròs amb salsa de tomàtiga Pitrera d'indiot al forn amb pastanagó Fruita	14 Cuinat de cigrons Lluç al forn amb salsa d'espínacs i patates Fruita	15 Crema de carabassa Croquetes de pollastre amb amanida Fruita
18 Cuinat de lleties Cuixa de pollastre al forn amb amanida Fruita	19 Espaguetis (ECO) amb salsa de tonyina Caella amb pèsols i pastanagó logurt	20 Crema de carabassí amb crostons Tumbet amb bistec de coll de porc Fruita	21 Arròs tres delícies Lluç al forn amb patates i mongetes Fruita	22 Sopa de brou de peix Hamburgueses de carn mixta amb amanida Fruita
25 Espirals (ECO) carbonara Mussola al forn amb pastanagó Fruita	26 Amanida de tonyina Aguiat de pollastre logurt	27 Crema de porro Salsitxes de porc amb amanida Fruita	28 Amanida de cigrons Varetes de lluç amb tomàtiga trempada Fruita	29 Sopa de brou de carn Pilotetes de carn mixta amb salsa a la menorquina Fruita

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



GRUPO LA PRODUCTORA

