

Menú escolar

MARÇ 2018

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1.- FESTIU	2.- NO LECTIU
5.- Espirals(eco) amb tonyina Truita espanyola amb pernil i formatge Fruita	6.- Crema de porros Lluç al forn amb patates Fruita	7.- Arròs de peix Croquetes de espinaacs/amanida Fruita	8.- Llenties cuinades Llom amb salsa i verdures Iogurt	9.- Sopa de brou Bollit de carn amb verdures Fruita
12.- Ciurons cuinats Pollastre rostit amb verdures Iogurt	13.- Espaguettis(eco) amb tomàtiga Remenat amb xampinyos i pernil Fruita	14.- Sopa de verdures Pitera de pollastre amb ceba arrebossada Fruita	15.- Paella de verdures Lluç amb salsa verda/patates Fruita	16.- Crema de carabassa Pizza de tonyina Fruita
19.- Puré de verdures Escaldums de pollastre Fruita	20.- Amanida de pasta(eco) Truita amb patates/ tomàtiga Iogurt	21.- Llenties cuinades Hamburguesa amb arròs frit Fruita	22.- Fideuà Bacallà al forn amb verdures Fruita	23.- Sopa de brou Nuggets de tonyina al forn amb patates Fruita
26.- Espirals(eco) bolonyesa Musola al forn amb verduretes Fruita	27.- Puré de carabassi Salsitxes de pollastre amb patates Fruita	28.- Ciurons cuinats Ous farçits de tonyina Iogurt		

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 altramuces. Per a més informació consultar en cuina



GRUPO LA PRODUCTORA

