Menú escolar

ABRIL 2018

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2.- VACANCES	3.- VACANCES	4.- VACANCES	5.- VACANCES	6.- VACANCES
9.- Espirals(eco) amb formatge i tomàtiga Truita francesa/amanida Fruita	10.- Ciurons cuinats Pollastre al forn amb pisto Fruita	11.- Crema de verdures Guisat de carn amb pilotetes i verdura Iogurt	12.- Llenties amb arròs Remenat de ous amb pernil i xampinyos Fruita	13.- Sopa de brou Peix a la mallorquina Fruita
16.- Llenties cuinades Llom planxa amb patates al forn Fruita	17.- Puré de carabassi Lluç arrebossat amb patates i amanida Iogurt	18.- Espaguettis(eco) amb tonyina Nuggets de pollastre al forn/amanida Fruita	19.- Sopa de verdures Roti de endiot amb patates Fruita	20.- Arròs de peix Filet de lluç al forn/amanida Fruita
23.- Puré de carabassa Pitera de pollastre amb ensalada russa Iogurt	24.- Amanida de pasta(eco) Caella amb salsa verda i patates Fruita	25.- Ciurons estofats Croquetes de bacallá amb verdures al forn Fruita	26.- Arròs brut Truita amb patata/amanida Fruita	27.- Amanida Cesar Pizza de tonyina Fruita
30.- Sopa de brou Bollit de carn amb verdures Fruita				

GRUPO LA PRODUCTORA

Informació al·lergògens: aquest menú pot contenir gluten, crustacis, ous, peix, cacahuets, soja, làctics, fruits de pela, api, mostassa, grans de sèsam, diòxid de sofre i sulfits, fruits de closca i altramuces. Per a més informació consultar en cuina