

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
<b>Mongetes seques guisades amb verdures</b> <b>Filet de lluç amb salsa de porros</b> <b>Fruita</b>	<b>Espirals amb salsa d'espínacs</b> <b>Estofat de gall dindi amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Cigrons guisats amb bledes</b> <b>Truita d'all tendres amb pastanaga ratllada</b> <b>Fruita</b>	<b>Verdura del temps</b> <b>Fricandó de vedella amb pasta saltada</b> <b>logurt natural</b>	<b>Sopa de pollastre amb arròs</b> <b>Peix fresc i de proximitat</b> <b>amb amanida</b> <b>Fruita</b>
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<i>Mongetes guisades amb verdures</i> <b>Truita paisana amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Macarrons a la carbonara</b> <b>Pernilets de pollastre a l'allet amb xampinyons</b> <b>Fruita</b>	<b>Arròs amb tomàquet</b> <b>Filet de palometa al forn amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Crema de carbassa amb formatge</b> <b>Estofat de poltre amb cuscús</b> <b>logurt de plàtan</b>	<b>Patates guisades amb verdures</b> <b>Llom de bacallà arrebossat amb amanida</b> <b>Fruita</b>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<b>Arròs tres delícies (ou, pèsol, pastanaga)</b> <b>Botifarra de porc al forn amb mongetes seques</b> <b>Fruita</b>	<b>Sopa de peix</b> <b>Escalopa de gall dindi amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Minestra de verdura</b> <b>Filet de gallineta a l'andalusa amb arròs saltat</b> <b>Batut fruita natural</b>	<b>Cigrons guisats amb verdures</b> <b>Truita de patata amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Crema de verdures amb crostons</b> <b>Fideuà de peix amb all i oli</b> <b>Amanida</b> <b>Fruita</b>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
<b>Llenties guisades amb verdures</b> <b>Filet de lluç al forn amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Crema de pastanaga i porros</b> <b>Espaguetis a la bolonyesa</b> <b>Amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Arròs amb tomàquet</b> <b>Daus de pollastre rostits amb puré de patata natural</b> <b>logurt natural</b>	<b>Verdura del temps saltada amb pernil</b> <b>Truita d'espàrrecs amb amanida</b> <b>Fruita</b>	<b>Mongetes seques guisades amb verdures</b> <b>Peix fresc i de proximitat amb amanida</b> <b>Fruita</b>
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
<b>Espirals a la napolitana</b> <b>Ous durs amb beixamel i pastanaga ratllada</b> <b>Fruita</b>	<b>Cigrons guisats amb verdures</b> <b>Filet de maira a l'andalusa</b> <b>Amanida</b> <b>Fruita</b>			



**\*Inclou el pa diari**

**Són productes ecològics certificats i de proximitat:**

Totes les verdures, hortalisses, fruites, carn de poltre del Ripollès, vedella, porc, iogurt, tomàquet conserva, pasta, arròs, farina, lletia, cigró, sucre, llet, oli d'oliva verge extra, oli de gira-sol alt oleic i sal.

**La varietat de peix fresc serà:** Seitons, sardines, maires...

**El iogurt es a doll (format gran).**

**9 DE MARÇ: "ENS HO MENGEM TOT"**



Aquest menú ha estat supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Nº de col·legiat 7255.

