

# 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 espinacs/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

