

MARÇ 2025

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

	4	5	6	7
Primer plat:	Arròs tres delícies 3,5	Llenties cuinades 0	Macarrons amb tonyina i salsa de tomàtiga 1, 2, 4	Amanida de patata 0
Segon plat:	Piteres de pollastre al curry 2	Lluç amb salsa 4,5,9	Truita de pernil dolç (ou) 3	Pastís de carn amb salsa de tomàtiga 1,2,3
Guarnició:			amb amanida verda 0	
Postre:	Fruita	Fruita	Iogurt 2	Fruita

Ensalada de tonyina amb pa

Salsetes fresques amb amanida

Bollit de pollastre amb verdures

Lluç a la planxa amb arros blanc

	10	11	12	13	14
Primer plat:	Crema de porro, colflori i pastanaga 2	Ciurons cuinats 0	Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla) 4, 5, 9	Amanida completa amb tonyina 4	Sopa 1
Segon plat:	Truita de patata 3	Escalopins de porc 1,3	Filet de gallineta (peix blanc) al forn 4	Piteres de pollastre a la planxa 0	Bacallà a la mallorquina 4
Guarnició:	amb amanida 0	amb amanida verda 0	amb amanida variada 0	amb patates al forn 0	amb patata i verdura 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2

Ous a la planxa amb pamboli

Pamboli amb pernil dolç i tomàtiga trempada

Nuggets de peix amb amanida

Truita de carabassó

Salmó a la planxa amb arros blanc

	17	18	19	20	21
Primer plat:	Arròs a la cubana 3	Llenties cuinades 0	Crema de carabassa 2	Pasta napolitana 1	Amanida amb formatge 2
Segon plat:	Lluç a la llimona 4	Truita de formatge (ou) 3	Lasanya 1,2,3	Pollastre rostit 0	Estofat de porc 0
Guarnició:	amb menestra 0	amb amanida variada 0		amb amanida verda 0	amb patates al forn 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2

Piteres de pollastre amb verdures a la planxa

Lluç a la jardineria

Pizza casolana "prosciutto"

Hamburguesa de tonyina amb amanida

Ous amb tomàtiga

	24	25	26	27	28
Primer plat:	Arròs brut 0	Sopa 1	Patates guisades amb verdures 0	Mongetes blanques cuinades 0	Amanida variada 0
Segon plat:	Truita francesa 3	Tacos de pollo 0	Hamburguesa mixta casolana 12	Salmó a la planxa 4	Paella de peix 4,5,9
Guarnició:	amb amanida 0		amb amanida variada 0	amb puré de patata 2	
Postre:	Plàtan	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2

Truita francesa amb tomàtiga trempada

Pamboli amb formatge tendre

Calamar amb verdures i pa

Sopa

Trempó amb tonyina i pa

	31
Primer plat:	Crema de verdures 2
Segon plat:	Ous rellenos de tonyina 2,3,4
Guarnició:	amb amanida
Postre:	Fruita

Bollit de verdures i ou

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

0: No conté al·lèrgens	5: Marisc	10: Sulfit
1: Gluten	6: Fruits secs	11: Mostassa
2: Llet i lactis	7: Àpid	12: Sèsam
3: Ous	8: Soja	13: Cacauets
4: Peix	9: Mol·luscs	14: Tramussos

Producte ecològic

Producte de proximitat

Producte de temporada

Producte de temporada i proximitat

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.

Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de gira-sol alto oleic.

Els iogurts contenen una quantitat de sucre inferior a 12,3 g/100 ml.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.
Dietista: M^a Magdalena Bonnin Llistera