

Menú FEBRER 2021 PI-PA



<p>Dilluns 1</p> <p>Macarrons amb saltat d'all i xampinyons</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Entrepà de gall dindi</p>	<p>Dimarts 2</p> <p>Arròs integral eco amb sofregit de tomàquet</p> <p>Estofat de gall d'indi amb verduretes</p> <p>Poma ratllada</p> <p>Berenar: Plàtan amb pa</p>	<p>Dimecres 3</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Mongeta seca estofada</p> <p>Mandarines</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit</p>	<p>Dijous 4</p> <p>Sopa d'au i verdures amb pasta</p> <p>Llom a la planxa amb tomàquet amanit</p> <p>logurt</p> <p>Berenar: Macedònia</p>	<p>Divendres 5</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Lluç a la planxa amb pastanaga ratllada i enciam laminat</p> <p>Plàtan</p> <p>Berenar: logurt</p>
<p>Dilluns 8</p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Estofat de llenties amb arròs</p> <p>Plàtan</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit</p>	<p>Dimarts 9</p> <p>Sopa d'au i verdures amb pasta</p> <p>Gall dindi a la planxa amb pastanaga ratllada</p> <p>Mandarines</p> <p>Berenar: Plàtan amb pa</p>	<p>Dimecres 10</p> <p>Arròs a la cassola</p> <p>Bacallà al forn amb amanida d'enciam laminat i pastanaga ratllada</p> <p>Poma ratllada</p> <p>Berenar: Entrepà de gall dindi</p>	<p>Dijous 11 Dijous Gras</p> <p>Sopa de cigrons i fideus</p> <p>Truita a la francesa amb tomàquet amanit</p> <p>logurt</p> <p>Berenar: Macedònia</p>	<p>Divendres 12</p> <p>Crema de porros</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: logurt</p>
<p>Dilluns 15</p> <p>Espirals integrals amb sofregit de tomàquet</p> <p>Remenat d'ou i patata amb enciam laminat</p> <p>Mandarines</p> <p>Berenar: Entrepà pernil cuit</p>	<p>Dimarts 16</p> <p>Mongeta tendra amb pastanaga</p> <p>Estofat de cigrons</p> <p>Poma ratllada</p> <p>Berenar: Plàtan amb pa</p>	<p>Dimecres 17</p> <p>Arròs caldós amb verdures</p> <p>Pollastre a la planxa amb carbassó al forn</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge</p>	<p>Dijous 18</p> <p>Sopa d'au i verdures amb pasta</p> <p>Vedella a la planxa amb pastanaga ratllada</p> <p>logurt</p> <p>Berenar: Macedònia</p>	<p>Divendres 19</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Lluç al forn amb ceba i llimona i amb tomàquet amanit</p> <p>Taronja</p> <p>Berenar: logurt</p>
	<p>Dimarts 23</p> <p>Estofat de llenties amb arròs</p> <p>Gall dindi a la planxa amb pastanaga ratllada</p> <p>Mandarines</p> <p>Berenar: Plàtan amb pa</p>	<p>Dimecres 24</p> <p>Arròs integral eco amb sofregit de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb enciam laminat</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Entrepà de gall dindi</p>	<p>Dijous 25</p> <p>Fideus a la cassola</p> <p>Tall rodó al forn amb salsa de verdures i tomàquet amanit</p> <p>logurt</p> <p>Berenar: Macedònia</p>	<p>Divendres 26</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de poma</p> <p>Plàtan</p> <p>Berenar: logurt</p>

PA: ELABORAT DE MANERA ARTESANAL I, UN COP PER SETMANA, S'OFERIRÀ EL PA INTEGRAL, DE CIVADA, ESPELTA, ORDI O SÈGOL.

IOGURT: TOTS ELS IOGURTS SÓN SENSE SUCRE DE LA FAGEDA.