

Menú FEBRER 2021 P3-P4-P5



<p>Dilluns 1</p> <p>Macarrons amb saltat d'all i xampinyons i formatge</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</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 arrebossat amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt</p> <p>Berenar: Entrepà de llonganissa</p>	<p>Divendres 5</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Fideuà de peix</p> <p>Plàtan</p> <p>Berenar: Pa amb xocolata</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>Hamburguesa de vedella amb patates fregides</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, pastanaga i remolatxa</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Entrepà de gall dindi</p>	<p>Dijous 11</p> <p>Sopa de cigrons i fideus</p> <p>Truita de botifarra d'ou amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge</p>	<p>Divendres 12</p> <p>Crema de porros i rostes</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de pastanaga i ceba</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Entrepà de llonganissa</p>
<p>Dilluns 15</p> <p>Raviolis amb salsa de tomàquet</p> <p>Remenat d'ou i patata amb enciam i pastanaga</p> <p>Mandarines</p> <p>Berenar: Entrepà de gall dindi</p>	<p>Dimarts 16</p> <p>Mongeta tendra amb pastanaga</p> <p>Estofat de cigrons</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Plàtan amb pa</p>	<p>Dimecres 17</p> <p>Arròs caldós amb verdures</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge</p>	<p>Dijous 18</p> <p>Sopa d'au i verdures amb pasta</p> <p>Botifarra al forn amb mongetes seques saltades</p> <p>logurt</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit</p>	<p>Divendres 19</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Lluç arrebossat amb tomàquet amanit</p> <p>Taronja</p> <p>Berenar: Pa amb xocolata</p>
	<p>Dimarts 23</p> <p>Estofat de llenties amb arròs</p> <p>Croquetes de carn d'olla i amanida de 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 i olives</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: Entrepà de formatge</p>	<p>Divendres 26</p> <p>Saltat de pèsols amb pernil</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de poma</p> <p>Plàtan</p> <p>Berenar: Entrepà de llonganissa</p>

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

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