

Menú escola Jacint Verdaguer

MARÇ menú mestres

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Llacets a la italiana Luç a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps 2	Col amb patata Daus de porc amb salsa de pinya Fruita del temps 3	Mongetes blanques saltejades amb bacon Rap a la marinera logurt natural Eco 4	Bròquil amb patata Gall dindi a la planxa i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps 5	Mongeta tendra amb patata Ous durs gratinats amb salsa de tomàquet Fruita del temps 6
Espinacs amb patata Pollastre al curri Fruita del temps 9	Arròs caldós amb bacallà Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i poma Fruita del temps 10	Coliflor amb patata Vedella a la jardinera logurt natural Eco 11	Minestra de verdura Bacallà a la planxa i guarnició d'albergínia Fruita del temps 12	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge Truita de tonyina i guarnició de pebrot verd fregit Fruita del temps 13
Arròs a la milanesa Salmó al forn amb salsa de verdures Fruita del temps 16	Col amb patata Pollastre al forn amb guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps 17	Mongeta tendra amb patata Truita de carbassó i ceba i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps 18	Pèsols amb patata Fricandó de vedella amb bolets Crema catalana 19	Llenties estofades amb costella Fogoner a la planxa i guarnició de pebrot escalivat Fruita del temps 20
Tallarines amb verdures i salsa de soja Truita d'espínacs amb patata i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps 23	Verdura tricolor Bacallà al forn amb salsa de xampinyons Fruita del temps 24	Bledes amb patata Estofat de gall dindi logurt natural Eco 25	Coliflor amb patata Palometa a la planxa i guarnició de carbassó Fruita del temps 26	Crema de llegums Bistec a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps 27
Sopa de peix amb arròs Pollastre a l'allada i guarnició de patates cub logurt natural Eco 30	Pèsols saltejats amb pernil Truita de formatge i amanida d'enciam i poma Fruita del temps 31		Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.