



# MENÚ DEL MES DE MARÇ 2020



DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOURS 5	DIVENDRES 6
MACARRONS AMB TONYINA I TOMÀQUET CASOLÀ	ARRÒS SALTAT AMB ALL, OLI I ORENGA	ESCUDELLA DE L'AVIA AMB VERDURES (pastanaga, carbassa), CIGRONS I COSTELLÓ	TRINXAT DE COL I PATATA AMB ALLS TENDRES	CREMA DE PORROS AMB LLAVORS DE CARBASSA TORRADES
REMNAT DE BOLETS AMB ENCENALLS DE PERNIL amb amanida d'enciam i olives	CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB SALSA XILINDRÓ amb amanida d'escarola i col llombarda	LLUÇ AL FORN amb mèsclum d'enciams i pastanaga ratllada	ESTOFAT DE GALL DINIDI AMB PÈSOLS I PASTANAGA amb guarnició d'enciam i tomàquet	BOTIFARRA AL FORN amb mongetes del carai
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
ESPAGUETIS AL PESTO D'ESPINACS	MONGETA TENDRA AMB PATATA	ARRÒS DE MUNTANYA (ceba, tomàquet, pebrot, pebre dolç, all, salsitxes de pollastre)	LLENTIES ESTOADES AMB VERDURA	SOPA DE LES ILLES DEL CARIB
POTES DE SÍPIA A L'ANDALUSA D'ELABORACIÓ CASOLANA amb amanida grega (tomàquet i olives)	LLOM AL FORN AMB BOLETS VARIATS amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	BACALLÀ AL FORN AMB SALSA VERDA amb amanida d'enciam i moresc	TRUITA DE CARXOFA I CEBA amb enciam i remolatxa	POLLASTRE AL CURRY amb arròs basmati
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	BARQUETS DE PLÀTAN AMB TRESOR DE XOCOLATA
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES	FUSILLI NAPOLITANA (porro, tomàquet, carbassó, pebrot i formatge ratllat)	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES	ESMICOLAT DE BRÒQUIL, COLIFLOR I PASTANAGA GRATINATS AMB BEIXAMEL	CREMA DE LLEGUMS (mongeta blanca, patata, pastanaga, nap porro, ceba i cigrons)
TRUITA DE PERNIL DOLÇ amb enciam i moresc	CAÇO AL FORN AMB ALL I JULIVERT amb amanida d'enciams variats i pastanaga	SALSITXES D'AU ROSTIDES AMB TOMÀQUET I CARBASSÓ A LA GRAELLA	SÈPIA ESTOFADA AMB PÈSOLS, CEBA DOLÇA I PATATA	FRICANDÓ DE VEDELLA amb amanida d'enciam i olives
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	POSTRE CASOLÀ: PUDDING	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
TALLARINES A LA CARBONARA	BULLIT DE COL, CEBA I PATATA	LLENTIES MARINERES (amb tomàquet, ceba, all, gambetes pelades, cloïsses i sèpia)	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB ROSTES	ARRÒS A LA BOLONYESA
BUNYOLS DE LLUÇ D'ELABORACIÓ CASOLANA amb mèsclum d'enciams i pastanagues	TRUITA DE CARBASSÓ I CEBA amb amanida d'enciam i remolatxa	BROQUETA DE GALL DINIDI amb patates grill	HAMBURGUESA DE VEDELLA D'ELABORACIÓ CASOLANA amb amanida d'enciam, ravenets i olives	BACALLÀ A L'ALLET amb amanida d'enciam i tomàquets de cirerol
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL
DILLUNS 30	DIMARTS 31	*Menú Abril		
ARRÒS A LA NAPOLITANA	MONGETES ESTOFADES AMB BLEDES I CARBASSA	CREMA DE CARBASSÓ AMB ROSTES	SOPA DE PEIX	RIGATONI AMB SALSA FUNGHI
SORTIT DE PEIX ARREBOSSATS CASOLANS AMB JULIVERT DEL NOSTRE HORT amb amanida d'enciam i pastanaga	CUIXA POLLASTRE AL FORN AMB ROMANÍ DEL NOSTRE HORT I LLIT DE PATATA	MANDONGUILLES DE VEDELLA amb amanida de pastanaga i remolatxa ratllades	TRUITA DE PATATA I CEBA amb tomàquet amanit	LLUÇ AL FORN AMB SALSA VERDA amb amanida d'enciams variats i ceba tendra
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS

• Oferim **aigua i pa d'acompanyament** (oferim integral Dimarts i Dijous) en tots els àpats que conformen el menú.

• Utilitzem oli d'oliva verge extra per cuinar i amanir.

• Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat.

• Les carns que oferim són de granges de proximitat.

• La nostra cuina vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics, sempre que sigui possible.

## OFERIM DIFERENTS ACTIVITATS DE LLEURE AL MIGDIA.

Pels nens que hagin de fer un règim especial disposem de menús alternatius que atenen a les necessitats dietètiques: dietes eventuais, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

Vetllem pels gustos i la bona nutrició dels infants sense deixar de banda l'equilibri setmanal del menú. De tant en tant, donarem alguna sorpresa com a postres.

Menús elaborats segons les directrius del Departament d'Ensenyament (Agència de Salut Pública de Catalunya) i revisats per una dietista. (Per causes alienes a nosaltres, pot haver-hi algun canvi en els menús).

