



# MENÚ DEL MES DE MARÇ 2024



				DIVENDRES 1
				SOPA DE L'ÀVIA AMB PASTA FINA <b>INTEGRAL</b>
				BOTIFARRA AL FORN pa de pagès amb tomàquet all i oli
				POSTRES CASOLANES
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
MACARRONS AMB SALSA FUNGHI	MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES	ARRÒS CALDÓS <b>INTEGRAL</b> AMB CLOISSES I VERDURETES	TRINXAT DE COL I PATATA AMB ALLS TENDRES	SOPA DE L'ÀVIA AMB PASTA FINA
OUS DURS GRATINATS AMB ENCENALLS DE PERNIL I FORMATGE amb amanida d'enciam i olives	POLLASTRE ROSTIT AL CURRY AMB LLIMONAI i xips d'albergínia, moniato i carbassó	LLUÇ AL FORN amb mèsclum d'enciams i pastanaga ratllada	LLOM ARREBOSSAT amb amanida d'iceberg, tomàquet i olives	HAMBURGUESA DE PEIX D'ELABORACIÓ CASOLANA amb amanida d'enciam i patates fregides
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET NATURAL	ESMICOLAT DE BRÒQUIL, COLIFLOR I PATATA GRATINATS AMB BEIXAMEL	FUSILLI AMB SALSA PARMESANA	LLENTIES MARINERES (amb tomàquet, ceba, all, cloïsses i sèpia)	CREMA DE VERDURA I LLEGUMS (mongeta blanca, patata, pastanaga, nap porro, ceba i cigrons)
LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT amb amanida d'enciams variats i pastanaga	SALSITXES ROSTIDES AMB CEBÀ, Pa amb tomàquet i Patates Chips	CROQUETES VEGETALS (bolets variats, llenties, arròs, all i ceba...) amb amanida d'enciam i remolatxa l	TIRES DE SÈPIA A L'ANDALUSA D'ELABORACIÓ CASOLANA amb amanida grega (tomàquet i olives)	FRICANDÓ DE VEDELLA amb amanida d'enciam, olives i motlle d'arròs pilaf
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	POSTRES: CREMA CATALANA
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
ARRÒS A LA BOLONYESA	ESCUDELLA AMB GALETS	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA I ROSTES	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES	ESPAGUETIS AMB SALSA TERIYAKI
TRUITA DE PATATA I CEBÀ AL FORN amb enciam i moresc	LLUÇ A L'ALLET amb amanida d'enciam i tomàquets cirerol i xips de carbassó, pastanaga i moniato	MANDONGUILLES MIXTES D'ELABORACIÓ CASOLANA amb patates grill	POLLASTRE A L'ESTIL XINÉS I PA DE GAMBES amb amanida d'enciam, olives i blat de moro	BUNYOLS DE PEIX FETS A LA NOSTRA CUINA amb mèsclum d'enciams i pastanagues
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
<b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>				

- 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 eventuales, 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).**