

MARÇ

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1
				Mongeta del Carai amb verdures
				Truita de patata i ceba
				Fruita del temps
				Què sopem? Menú groc
4	5	6	7	8
	Cus cus integral amb salsa de verdures	Brou de pollastre amb pasta	Cigrons amb arròs i pernil salat	Crema de verdures amb pipes
FESTA	Pinxos de gall d'indi amb amanida	Lluç al forn amb pastanaga i sèsam	Ou dur farcit amb tonyina i maionesa	Espaguetis a la bolonyesa i formatge
	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural de vaca ecològic amb sucre morè	Fruita del temps
	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú groc	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú verd
11	12	13	14	15
Arròs amb pastanaga, alls tendres i carbassó	Llenties estofades amb verdures	Espirals amb salsa de verdures	Amanida de colors amb fruita	Patata amb pastanaga i bròcoli
Cuixes de pollastre al forn	Truita de calçots, patata i amanida	Maires arrebossades amb alloli casolà	Fricandó de vedella amb patates fregides casolanes	Botifarra amb daus de tomàquet
Fruita del temps	Fruita del temps	logurt d'ovella amb flocs de blat de moro ecològics	Fruita del temps	Fruita del temps
Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú groc	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú verd
18	19	20	21	22
Crema de verdures amb crostons	Amanida de patata, pastanaga, olives i tonyina	Macarrons amb pesto d'alfàbrega, espinacs i fruits secs	Mongetes estofades amb verdures	Arròs amb salsa napolitana
Llom a la planxa amb amanida	Pollastre arrebossat amb maionesa casolana	Ous al plat	Hamburguesa de vedella amb ketchup casolà	Bacallà amb pastanaga ratllada
Fruita del temps	Crema de vainilla de la Fageda	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú groc	Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú groc
25	26	27	28	29
Cus cus integral amb salsa de verdures	Amanida tèbia de pasta amb pastanaga ratllada, tonyina i olives	Arròs integral amb bròquil i pipes torrades	Amanida tèbia de cigrons, tomàquet fresc, orenga i enciams	Crema de verdures
Salsitxes de pollastre	Llenties estofades amb xoriço	Truita de patata i ceba i pa amb tomàquet	Marmitako de Bonítol	Pizza de vedella amb verdures i formatge
Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de maduixes ecològic	Fruita del temps	Fruita del temps
Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú groc	Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú blau

El 100% de les preparacions estan elaborades per les cuineres de l'escola, amb ingredients frescos de proximitat i de temporada. Amb productes ecològics com la vedella, el porc, l'ou i el iogurt, així com la majoria de cereals, verdures i fruites. El peix és fresc i de costes de proximitat.

Menú Verd

Propostes primer plat:

Amanida tèbia de temporada amb llavors

Patata i bròquil

Propostes segon plat:

Croquetes de mill i verdures

Cigrons amb tofu fumat

Menú Blau

Propostes primer plat:

Crema de pastanaga i taronja

Verdures al forn

Propostes segon plat:

Seitó arrebossat

Bonítol amb salsa

Menú Groc

Propostes primer plat:

Remenat de ou amb esparracons

Amanida de llenties

Propostes segon plat:

Pollastre a la llimona

Estofat de vedella