

MENÙ MARÇ 2026

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
GL LLET 02 Enciams variats amb fruits secs. Macarrons a la bolonyesa. logurt.		03 Crema de carbassó i pastanaga. Pollastre a la planxa amb escarola. Poma.		OU PE CR 04 Amanida de marisc. Truita de patata amb tomàquet i moresc. Plàtan.		GL PE 05 Cigrons saltejats amb tomàquet. Maire enfarinada. Kiwi		LLET 06 Arròs a la milanesa. Pernil dolç farcit de formatge a la planxa. Taronja	
OU LLET 09 Empedrat de fesols, tomàquets, pebrot i olives. Truita tombada amb escarola. Flam.		GL 10 Patata bullida amb bledes. Llom arrebossat amb enciam. Plàtan.		API PE 11 Consomé de pollastre. Llenties amanides amb tonyina, pebrot i moresc. Kiwi.		MOL 12 Amanida d'enciams variats. Arròs a la cassola de sèpia i calamar. Taronja.		LLET GL PE 13 Espaguetis amb salsa de tomàquet i orenga. Lluç amb xampinyons. Poma.	
GL LLET MOL 16 Cintes a la carbonara. Calamars a la romana amb enciams i olives. logurt.		PE FS 17 Cigrons amb salsa de tomàquet. Rap amb salsa de romesco. Kiwi.		18 Crema de porro i carbassó. Pernilets de pollastre al forn. Taronja.		GL API 19 Sopa de brou. Hamburguesa mixta amb xampinyons . Poma.		OU 20 Estofat de patates amb pèsols. Ou bullit amb maionesa Plàtan.	
PE LLET GL OU 23 Patates al forn. Bacallà amb salsa de tomàquet. Natilles.		GL OU 24 Espirals amanits amb xerri, moresc, oliva i pastanaga. Truita tombada. Plàtan.		LLET GL 25 Fesols estofats amb verdures del temps. Tomàquet gratinat amb formatge i pa torrat. Poma.		26 Ministra de verdures. Llom al forn amb salsa de poma. Kiwi.		GL 27 Arròs amb salsa de tomàquet. Croquetes de pollastre rostit amb enciam. Taronja.	