

	Del 2 al 6 de març	Del 9 al 13 de març	Del 16 al 20 de març	Del 23 al 27 de març
DILLUNS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Patata i mongeta tendra al vapor 2. Botifarra ibèrica amb tomàquets cirerol 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espirals de colors amb tomàquet, formatge fresc i orenga 2. Croquetes casolanes i amanida verda 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coliflor i patata al vapor 2. Bunyols de bacallà amb tomàquet cirerol i alvocat 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassa amb llavors per decorar 2. Truita de patata amb tomàquet cirerol, olives i orenga 3. Fruita de temporada
DIMARTS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs amb samfaina 2. Pit de pollastre a la planxa amb enciam, olives i blat de moro 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brou casolà amb pistons 2. Vedella a la jardinera 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espaguetis integrals a la <i>carbonara</i> 2. Hamburguesa vegetal i enciam per acompanyar 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Hamburguesa de pollastre acompanyada de carbassó i albergínia 3. Fruita de temporada
DIMECRES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenties estofades 2. Truita a la francesa i xampinyons saltejats 3. logurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassó i ceba decorada amb crostons 2. Salsitxes amb fesolets per acompanyar. 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mongeta tendra, pèsols, pastanaga i patata al vapor 2. Llibrets de llom ibèric i tomàquet amanit per acompanyar 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella de galets 2. Escalopa de vedella acompanyada de tomàquet amanit 3. Fruita de temporada
DIJOUS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella de galets 2. Pilota de brou i amanida d'enciam, pastanaga ratllada i pipes per decorar 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs tres delícies 2. Peix blanc a la planxa amb tomàquet cirerol per acompanyar 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caldo de peix amb arròs 2. Peix blau al forn amb lilit de ceba i carbassó 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fesolets de Santa Pau fets a casa 2. Llom ibèric i amanida d'enciam, espàrrecs i pastanaga 3. logurt
DIVENDRES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de porros i patata amb crostons per decorar 2. Bacallà dessalat bullit amb ceba, all i lloer 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cigrons fets a casa ben amanits 2. Truita i amanida d'alvocat, olives i pastanaga ratllada. 3. logurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenties estofades amb arròs 2. Remenat d'ou amb xampinyons amb pa torrat per acompanyar 3. logurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macarrons integrals amb saltejat de ceba, tomàquet i carbassó 2. Peix blanc a la planxa i enciam per acompanyar 3. Fruita de temporada

Fruita de temporada: taronja, mandarina, plàtan, poma, pera, kiwi, alvocat i magrana
Tota la **vedella** dels nostres menús és **ecològica** i de **proximitat**.

Segons allò que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats