

	del 4 al 8 de març	del 11 al 15 de març	del 18 al 22 de març	del 25 al 29 de març
DILLUNS	FESTIU	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassó amb rostes 2. Cruixent de pollastre i amanida de tomàquet i olives farcides 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coliflor amb patates i oli d'oliva 2. Llibrets de llonganissa i amanida de tomàquet 3. Préssec en almívar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espaguetis a la <i>carbonara</i> 2. <i>Nuggets</i> i amanida d'enciam i pastanaga 3. Fruita del temps
DIMARTS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenties estofades 2. Croquetes casolanes i amanida d'enciam i pastanaga 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espirals de colors amb tomàquet, formatge, orenga i oli d'oliva 2. Truita a la francesa i amanida d'enciam i blat de moro 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fideus a la cassola 2. Bistec de vedella a la planxa i amanida verda 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella de pistons 2. Botifarra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro 3. Fruita del temps
DIMECRES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pèsols amb patates i oli d'oliva 2. Filet de lluç a la planxa i tomàquet amanit 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cigrons bullits i oli d'oliva 2. Salsitxes a la planxa i tomàquet amanit 3. logurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mongetes blanques guisades i oli d'oliva 2. Hamburguesa de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Pit de gall dindi a la planxa i amanida verda 3. logurt
DIJOUS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs bullit caldós 2. Truita de patates i amanida d'enciam i tomàquet amb olives farcides 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella de galets 2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates "xips" 3. Pinya en el seu suc 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sopa de peix amb arròs 2. Bacallà al forn amb ceba 3. logurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenties estofades 2. Truita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet 3. Fruita del temps
DIVENDRES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fideus al forn gratinats 2. Calamars a la romana i amanida d'enciam i cogombre 3. logurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Lluç al forn i amanida verda amb blat de moro i olives 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macarrons amb tonyina, orenga i oli d'oliva 2. Truita a la francesa i xampinyons saltats 3. Fruita del temps 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bròquil amb patates i oli d'oliva 2. Filet de lluç a la planxa i tomàquet amanit 3. Fruita del temps

Fruita del temps: taronja, mandarina, meló, pruna, poma, pera, plàtan, kiwi. 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·lergògens dels menús elaborats