

	De l'1 al 5 de març	Del 8 al 12 de març	Del 15 al 19 de març	Del 22 al 26 de març
DILLUNS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Patata i pèsols al vapor 2. Seitons arrebossats en farina i tomàquets cirerol 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guisat de llenties 2. Croquetes casolanes i amanida d'enciam i blat de moro 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 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 i blat de moro 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brou casolà amb pistons 2. Vedella a la jardinera 3. Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet i orenga 2. Bunyols de bacallà i espàrrecs 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cigrons cuits a casa 2. Llom ibèric i amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro 3. Iogurt
DIMECRES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mongetes seques fetes a casa 2. Truita a la francesa i xampinyons saltejats 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassó i ceba 2. Salsitxes amb fesolets per acompanyar 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coliflor i patata al vapor 2. Hamburguesa de pollastre i tomàquet cirerol amb pastanaga ratllada 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella de galets 2. Escalopa de vedella i tomàquet amanit 3. Fruita de temporada
DIJOUS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella amb galets 2. Pilota de brou i amanida d'enciam, pastanaga 3. Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs tres delícies 2. Peix blanc a la planxa i tomàquet amanit 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brou de peix amb arròs 2. Peix blau a la planxa amb llit de ceba i carbassó fet al forn 3. Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs bullit caldós 2. Pollastre a la llimona amb xips de patata 3. Fruita de temporada
DIVENDRES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassa amb pipes per decorar 1. Bacallà a la mussolina d'all sobre llit de patata i tomàquet 2. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macarrons amb salsa de tomàquet casolana 2. Truita a la francesa i amanida d'alvocat, olives i pastanaga ratllada 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenties estofades amb arròs 2. Pizza de verdures 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espirals de colors amb parmesà, cirerols, olivetes negres i orenga 2. Filet de lluç a la planxa amb salsa verda i enciam 3. Fruita de temporada

Fruita de temporada: taronja, mandarina, plàtan, poma, pera, kiwi, pinya, maduixes i maduixots

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