

# Menú escolar

ABRIL 2019

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>1</b> Espirals (ECO) amb salsa de tomàtiga i formatge  Lluç al forn amb pastanagó  Fruita	<b>2</b> Amanida de ciurons  Pitrrera d'indiots amb patates  Fruita	<b>3</b> Crema de verdures  Guisat de pilotetes i verdura  logurt	<b>4</b> Sopa de brou de carn  Cuixes de pollastre amb verdures  Fruita	<b>5</b> Cuinat de lleties  Truita de patates amb amanida  Fruita
<b>8</b> Amanida d'arròs  Bistec de coll de porc amb patates al forn  Fruita	<b>9</b> Puré de carabassí  Varettes de lluç amb amanida  logurt	<b>10</b> Espaguetis (ECO) amb tonyina  Salsitxes de porc amb pastanagó  Fruita	<b>11</b> Sopa de brou de peix  Pitrrera de pollastre arrebossada amb pèsols  Fruita	<b>12</b> Cuinat de cigrons  Mussola al forn amb amanida  Fruita
<b>15</b> Sopa de brou de carn  Bullit de carn amb verdures  Fruita	<b>16</b> Amanida de pasta (ECO)  Caella amb salsa verda i patates  logurt	<b>17</b> Ciurons estofats  Croquetes de bacallà amb verdures al forn  Fruita	<b>18</b> VACANCES	<b>19</b> VACANCES
<b>22</b> VACANCES	<b>23</b> VACANCES	<b>24</b> VACANCES	<b>25</b> VACANCES	<b>26</b> VACANCES
<b>29</b> Arròs tres delícies  Pitrrera de pollastre amb patates  Fruita	<b>30</b> Amanida de cigrons  Truita amb patata amb amanida  logurt			

Informació al·lèrgica: aquest menú pot contenir gluten, crustacis, ous, peix, cacauets, soia, làctics, fruits de pèl, api, mostassa, grans de sèsam, diòxid de sofre i sulfits, mol·luscs i altramuces. Per a més informació consultar en cuina



GRUPO LA PRODUCTORA

