

Menjars Aguilar Artigues S.L Menú escolar. Març 2024

Dilluns 4	Dimarts 5	Dimecres 6	Dijous 7	Divendres 8
NO LECTIU	<p>Cuinat de cigrons amb carabassa, col, ceba i patates</p> <p>Croquetes de pollastre amb amanida variada</p> <p>Fruita</p>	<p>Crema de carabassó i porro amb crostons</p> <p>Salsitxa fresca de porc amb puré de patata</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs brut amb carn, mongeta verda i carxofa</p> <p>Truita francesa amb amanida de lletugues variades</p> <p>logurt</p>	<p>Sopa de brou de verdures</p> <p>Tires de peix arrebossat amb amanida variada</p> <p>Fruita</p>
	1,2,3	1,2	2,3	1,3,4

Dilluns 11	Dimarts 12	Dimecres 13	Dijous 14	Divendres 15
<p>Amanida tèbia de patata, mongeta verda, pastanaga i ou</p> <p>Pitera de pollastre arrebossada amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita</p>	<p>Pasta a la carbonara amb pernil dolç</p> <p>Lluç al forn amb amanida de enciam tomàtiga i pastanaga</p> <p>Fruita</p>	<p>Amanida d'enciam, cogombre, tomàtiga, olives i tonyina</p> <p>Paella mixta de pollastre, peix i marisc</p> <p>logurt</p>	<p>Crema de porro, carabassó, colflori i ceba</p> <p>Pilotes de carn mixta a la jardinera amb arròs bullit</p> <p>Fruita</p>	<p>Cuinat de lleties amb espinacs, pebre vermell, ceba i tomàtiga</p> <p>Truita de patata amb tomàtiga trempada</p> <p>Fruita</p>
1,3	1,2,3,4	2,4,5,13	1,3	3

Dilluns 18	Dimarts 19	Dimecres 20	Dijous 21	Divendres 22
<p>Burballes mallorquines amb verdures</p> <p>Peix al forn amb picadillo de all i julivert amb amanida variada</p> <p>Fruita</p>	<p>Cuinat de mongetes amb espinacs i bledes</p> <p>Hamburguesa casolana mixta amb patates al forn</p> <p>Fruita</p>	<p>Crema de carabassa, porro i lleties vermelles</p> <p>Pollastre rostit amb patates i amanida d'enciam</p> <p>logurt</p>	<p>Arròs roter amb verdura</p> <p>Mussola a la mallorquina amb bledes, porro, julivert, pebre vermell i tomàtiga</p> <p>Fruita</p>	<p>Pasta integral a la napolitana</p> <p>Truita de formatge amb amanida variada</p> <p>Fruita</p>
1,4	3	2	4	1,2,3

Dilluns 25	Dimarts 26	Dimecres 27	VACANCES DE PASQUA	
<p>Crema de verdura</p> <p>Escaldums de pollastre amb verdures i patates</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs de peix i marisc</p> <p>Tires de calamar arrebossades amb amanida d'enciam, tomàtiga, cogombre i olives</p> <p>logurt</p>	<p>Cuinat de cigrons amb colflori, bledes, pastanaga i patates</p> <p>Truita de pernil dolç amb amanida variada</p> <p>Fruita</p>		
	1,3,4,5,13	3		

AL·LÈRGENS		Dietista-nutricionista: Maria Blanquer Genovart Col. núm. CAT000056
<p>1-Gluten 2-Llet, lactis 3-Ous 4-Peix 5-Marisc 6-Fruita seca 7-Api</p>	<p>8-Soja 9-Cacauet 10-Sèsam 11-Mostassa 12-Tramussos 13-Mol·luscs 14-Sulfits</p>	<p>Tots el nostres menús inclouen pa moreno de forn de llenya i aigua, Totes les nostres ensalades estan amanides amb oli d'oliva verge, i cuinam alternat oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic.</p> <p>Producte ecològic Producte de temporada Producte de proximitat Plat tradicional de les Illes Balears</p>