

<b>MARÇ 2024</b>	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<b>1<sup>a</sup> set</b>		<i>Sopes mallorquines (grells, bledes, espinacs i col) amb ou escalfat</i> Fruita	<i>Ravenets</i> <i>Pilotes de lleties amb salsa de verdures</i> Fruita	<i>Crema de coliflor i ametlles</i> <i>Coca de verdura amb daus de peix</i> Fruita	<i>Ensalada d'escarola i taronja</i> <i>Crepes de formatge i xampinyons</i> <i>Macedònia de fruita</i>
<b>2<sup>a</sup> set</b>	<i>Ensalada variada</i> <i>Tallarines amb verdures saltades i tires de sèpia</i> Fruita	<i>Bullit de verdures amb ou i patata</i> Fruita	<i>Enciams variats amb vinagreta</i> <i>Llenties cuinades amb verdures</i> Fruita	<i>Sopa de brou vegetal amb meravella</i> <i>Croquetes de blada amb tomàtiga empotada i grells</i> Fruita	<i>Ravenets</i> <i>Arròs amb verdures (porro, pastanaga i espinacs) i fruita seca (nous, ametlla...)</i> Fruita
<b>3<sup>a</sup> set</b>	<i>Ensalada</i> <i>Gratinat de patata i coliflor amb formatge</i> Fruita	<i>Puré de verdures</i> <i>Ous al plat amb salsa de tomàtiga i pa moreno</i> Fruita	<i>Ensalada variada</i> <i>Croquetes de ciurons amb salsa de iogurt</i> Fruita	<i>Saltat de tires d'indiot amb verdures (ceba, pastanaga i mongeta tendra) i amb daus de monei al vapor</i> Fruita	<i>Peix a la planxa amb ensalada tèbia de patata (ceba tendra, tomàtiga, julivert, prebe bord i moradux)</i> Fruita
<b>4<sup>a</sup> set</b>	<i>Ceba tendra trempada amb olives</i> <i>Espaguetis a la bolonyesa (de llenties)</i> Fruita	<i>Puré de pastanaga i porro amb crostons</i> <i>Llom torrat amb ensalada</i> Fruita	<i>Ravenets</i> <i>Verdures al curri amb cuscús amb fruita seca (panses, nous, ametlla)</i> Fruita		

Dietista-nutricionista: Maria Blanquer Genovart  
Col. núm. CAT000056