

	Dilluns 3/3	Dimarts 4/3	Dimecres 5/3	Dijous 6/3	Divendres 7/3
1r		ESPAGUETIS AMB CREMA DE XAMPINYONS	CREMA DE CIGRONS I VERDURES AMB DAUS DE GALL D'INDI FUMAT	BLEDES AMB PATATES	BROU CASOLÀ DE CARN I VERDURES AMB FIDEUS
2n		TRUITA DE VERDURES	BACALLÀ AL GALLEGA (al forn, amb ceba i pebre vermell)	POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE LLIMONA	MANDONGUILLES DE VEDELLA CASOLANES AMB SALSA
Ac.		JULIANA D'ENCIAM	PATATA BULLIDA	CARBASSÓ AL FORN	JARDINEIRA (patata, mongeta verda, pèsols i pastanagues)
P.		FRUITA NATURAL	IOGURT	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Pasta de full amb carbassó, espàrrecs i formatge	Purè de patata i verdura amb pebre	Quinoa amb verdures (pastanaga, pèsols, porro)	Patata farcida amb carn picada de vedella, all, julivert, ceba i formatge
	Mandonguilles de seitán i juliana d'enciam	Hamburguesa de gall d'indi amb ceba i poma caramelitzada	Llenguado a la meunière	Salmó a la planxa
	Fruita	Iogurt	Gelatina de fruita	Fruita

- 01 Salsa napolitana
- 02 Sense lactí
- 03 Iogurt soja
- 01 Pollastre planxa
- 01 Peix Escabetx
- 02 Sopa Verdura
- 03 Peix a la planxa
- 01 Salsa napolitana
- 02 Fruita natural
- 03 Sopa Verdura
- 04 Peix a la planxa
- 01 Carne planxa
- 01 Sense porc

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.



L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

	Dilluns 10/3	Dimarts 11/3	Dimecres 12/3	Dijous 13/3	Divendres 14/3
1r	TALLARINES A LA AMATRICIANA (salsa de tomàquet casolana amb bacó)	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)	BROU CASOLÀ DE CARN I VERDURES AMB FIDEUS	AIRRÓS AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA	CREMA DE PASTANAGA (pastanaga, patata i ceba)
2n	BASTONETS DE LLUC CASOLANS (farina, ou i pa ratllat)	POLLASTRE EN ESCABETX (ceba, pebre vermell, vinagre, alls i lloret)	PILOTA CASOLANA EN SALSA	TRUITA DE BACALLÀ I PORROS	FIDEUÀ MARINERA AMB SIPIA
Ac.	AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I REMOLATXA	DAUS DE PASTANAGA BULLIDA	PÈSOLS SALTEJATS	ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO	ALL I OLI
P.	FRUITA NATURAL	IOGURT	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Sopa de miso amb verdures tallades	Remenat d'ou amb espàrrecs verds i bolets	Cous cous amb mongeta verda, pastanaga, ceba, pèsols	Crema de Porros	Amanida verda
	Croquetes de tonyina	Pollastre amb prunes i pinyons al forn	Sipia amb all i julivert amb daus de patata	Tall rodó de vedella amb bolets	Quiche de pernil dolç i formatge
	Iogurt	Gelatina de fruita	Iogurt	Fruita	Iogurt

- 01 Sense lactí
- 01 Peix planxa
- 01 Sense carn
- 02 Sopa Verdura
- 03 Peix al forn
- 01 Sense carn
- 02 Sopa Verdura
- 03 Peix al forn
- 01 Carn planxa
- 02 Sense Peix
- 03 Carn planxa
- 01 Sense porc
- 02 Sense porc
- 03 Pollastre planxa

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.



L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

	Dilluns 17/3 *	Dimarts 18/3	Dimecres 19/3	Dijous 20/3	Divendres 21/3	
1r		CIGRONS ESTOFATS (softregit de caba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) AMB ESPINACS	TRINXAT DE LA CERDANYA (col i patata saltejada amb cansalada)	CANELONS DE CARN GRATINATS AMB FORMATGE	SOPA DE PEIX AMB PASTA	
			01 02 01	03 04 04 02	01	
2n		POLLASTRE ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat)	HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA	TRUITA DE PERNIL DOLÇ	TONYINA AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)	
		01	02 03 03	01 05 05 03	01	
Ac.		AMANIDA DE TARONGES (enciam, taronges i pipes)	CEBA ESCALIVADA	AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA	SAMFAINA	
P.		IOGURT 01 01	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	
RECOMANACIÓ PER SOPAR:			Sopa de verdures amb llorer, ceba i pastanaga	Amanida d'arròs, amb verdures cuites, i fruits secs	Crema d'hummus i albergínia	Amanida de colors amb blat de moro
			Conill amb all i julivert i fil de patata	Rap al gust a la planxa	Cuixes de pollastre al forn	Calamarcets amb ceba
		iogurt	Fruita	iogurt	Fruita	

- 01 logurt Soja
 02 Peix planxa
 03 Macarrons Gratinats
 01 Pollastre planxa
 01 Peix arrebossat
 02 Sense carn
 03 Peix planxa
 04 Macarrons Gratinats
- 05 Sense carn
 01 Fruita natural
 02 Sense carn
 03 Peix planxa
 04 Macarrons Gratinats
 05 Sense carn
 01 Sopa Verdures
 02 Carn planxa
- 01 Sense porc
 02 Macarrons Gratinats
 03 Sense porc

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.
-Dilluns. Jornada Gastronòmica: Índia. "El menjar de les mil espècies".



L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

	Dilluns 24/3	Dimarts 25/3	Dimecres 26/3	Dijous 27/3	Divendres 28/3
1r	MACARRONS ROSSINI (salsa de tomàquet casolana i beixamel)	MONGETA TENDRA AMB PATATES BULLIDES	MINESTRA CASOLANA (patata, mongeta verda, pastanaga i coliflor)	BROU CASOLÀ DE CARN I VERDURES AMB GALETES	VICHYSOISE (crema de porros i patates)
	01 01			03 01 01	
2n	CASSO EN ADOB SUAU	DAUS DE LLOM ESTOFATS	LLENTIES ESTOFADES AMB AIRÓS	BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn, amb ceba i pebre vermell)	PIZZA DE BACÓ I XAMPINYONS (salsa de tomàquet casolana, bacó, xampinyons, mozzarella i olives)
	01	02 01 01		01	
Ac.	ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO	JARDINERA (patata, mongeta verda, pèsols i pastanagues)		PATATA BULLIDA	
P.	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	IOGURT	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL
RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Bunyols vegetals a la planxa (Cúrcuma, coliflor, pastanaga, carbassó, ceba i nous)	Espinacs amb cigrons panses i ceba	Sopa de fideus	Amanida amb brots d'espinacs, mango, albocat, palets de cranc, nous i parmesà	Arròs amb verdures (pastanaga, porro i carbassó)
	Lluç al papillote amb espècies	Gall dindi amb all i julivert a la planxa	Albergínia farcida amb pebrot vermell, tonyina i formatge	Croquetes de Quinoa	Pollastre amb salsa de bolets
	Fruita	logurt	Fruita	logurt	Fruita

- 01 Macarrons Napolitana
 01 Peix Escabetx
 02 Sopa Verdures
 01 Sense carn
 02 Fruita natural
 03 Sopa Verdures
 01 Carn planxa
 02 Carn planxa
- 01 Ternera
 02 Sense porc

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.



L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

	Dilluns 31/3	Dimarts 1/4	Dimecres 2/4	Dijous 3/4	Divendres 4/4
1r	PAELLA DE VERDURES (pebrot vermell, pebrot verd, carxofes, porros i mongeta verda)	BROU CASOLÀ DE CARN I VERDURES AMB FIDEUS	MACARRONS A LA NAPOLITANA (sofregit de ceba, alls i tomàquet) AMB FORMATGE RATLLAT	CREMA DE VERDURES (patata, mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata)	MONGETES SEQUES ESTOFADES AMB VERDURES (mongeta verda, pastanaga i pebrot vermell)
2n	TRUITA DE FORMATGE	POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural)	CROQUETES DE PERNIL	LLUÇ A LA PLANXA	SALSITXES A LA PLANXA
Ac.	JULIANA D' ENCIAM	DAUS DE PATATES NATURALS	AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i pastanaga)	ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT	ALBERGINIES AMB MEL (opcional)
P.	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	LOGURT

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Carbassó, espàrrecs i formatge a la planxa	Purè de patata i verdura amb pebre	Quinoa amb verdures (pastanaga, pèsols, porro)	Patata farcida amb carn picada de vedella, all, julibert, ceba i formatge	Sopa de miso amb verdures tallades
	Hamburguesa amb ceba i poma caramelitzada	Llenguado a la meuniere	Pollastre amb salsa de soja i juliana d' enciam	Salmó a la planxa	Truita de patates amb ceba
	Fruita	logurt	Gelatina de fruita	Fruita	logurt

- 01 Croquetes s/ gluten
- 01 Sense Formatge
- 02 Carn arrebossada
- 03 Sense làctic
- 01 Pollastre planxa
- 01 Sopa Verdures
- 02 Peix Forn
- 03 Croquetes Peix
- 01 Sopa Verdures
- 02 Peix Forn
- 03 Croquetes peix
- 01 Carn planxa
- 01 Sense porc
- 02 Croquetes peix

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.



L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

	Dilluns 7/4	Dimarts 8/4	Dimecres 9/4	Dijous 10/4	Divendres 11/4
1r	MONGETA TENDRA AMB PATATES BULLIDES	RISOTTO DE BOLETS	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)	SOPA DE PEIX AMB PASTA	ESPIRALS A LA CARBONARA (amb crema de llet i bacó)
2n	LLUÇ A LA MARINERA (fumet de rap amb sofregit de ceba, porros, api i tomàquet)	HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA	POLLASTRE AMB SOJA I MEL	LLOM ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat)	BACALLÀ A L' ANDALUSA (fregit amb farina)
Ac.	PÈSOLS SALTEJATS	AMANIDA DE TARONGES (enciam, taronges i pipes)	COUS COUS	PATATES "PANADERES"	JULIANA D' ENCIAM
P.	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	LOGURT	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Remenat d'ou amb espàrrecs verds i bolets	Crema de carbassa	Quinoa amb mongeta verda, pastanaga, ceba, pèsols	Amanida verda	Crema de xampinyons
	Pollastre amb prunes i pinyons al forn	Sípia amb all i julibert i fil de patata	Tall rodó de vedella amb bolets	Quiche de pernil dolç i formatge	Croquetes de pernil ibèric
	Gelatina de fruita	logurt	Fruita	logurt	Fruita

- 01Peix planxa
- 02 logurt Soja
- 03 Salsa napolitana
- 01 Peix planxa
- 02 Peix Forn
- 03 Peix arrebossat
- 04 Sense carn
- 01 Peix planxa
- 02 Fruita natural
- 03 Peix arrebossat
- 04 Salsa napolitana
- 01 Carn planxa
- 02 Sopa Verdures
- 03 Carn planxa
- 01 Pollastre planxa
- 02 Amb gall dindi

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.



L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.