



MENÚ ESCOLAR MARTA MATA

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	01	02	03	04
	Cigrons ECO bullits amb un rajolí d'oli d'oliva Botifarra mixta al forn amb xampinyons Fruita ECO	Espirals de colors amb tonyina, pastanaga, blat de moro i olives Bacallà al forn amb tomata natural Gelats	Enciam ECO amb tomata, pastanaga, ou dur i olives Arròs a la cassola amb costelló i salsitxes amb sofregit de tomata i ceba natural Fruita ECO	Crema carabassó, bledes, porros, patata i carabassa natural Trita de patata amb enciam ECO, blat de moro i olives Fruita
07	08	09	10	11
Macarrons amb sofregit de tomata i ceba natural Lluç al forn amb pebro verd i ceba natural Fruita	Patata i pastanaga natural Llom a la planxa amb enciam ECO i tomàquet natural Fruita	Patata i mongeta del ganxet Mandonguilles mixtes amb all- julivert i salsa de tomata, pastanaga i ceba natural Fruita ECO	Arròs amb tonyina, pastanaga, ou dur i olives Trita de carbassó i ceba natural amb enciam ECO i tomàquet logurt ECO	Enciam ECO amb tomata, pastanaga, ou dur i olives Canelons de carn gratinats amb beixemel Fruita
14	15	16	17	18
Arròs amb tonyina, pastanaga, ou dur i olives Pollastre al forn i tomàquet amanit natural Fruita	Enciam ECO amb tomata, pastanaga, ou dur i olives Fideuada de peix amb calamar, gambes i sofregit de tomata i ceba natural Gelats	Llenties ECO amb tonyina, blat de moro i pastanaga Trita a la francesa amb enciam ECO, pastanaga i olives Fruita ECO	Macarrons integrals amb sofregit de tomata i ceba natural Salsitxes mitxtes al forn amb enciam ECO i tomata Fruita	Ensalada russa Bacallà al forn amb pebrot i tomata natural Fruita
21	22	23	24	25
Llaçets amb tonyina, pastanaga i ou dur Lluç arrebossat a la cuina amb espinacs i pinyons Fruita	Patata i cigrons ECO amb un rajolí d'oli d'oliva Pernilets de pollastre amb enciam ECO, tomata i olives Fruita ECO	Arròs amb salsa de tomata natural Bacallà al forn amb ceba i porro natural Fruita	Crema de carbassó, patata i ceba natural Hamburguesa mixta a la planxa amb patates casolanes logurt ECO	Patata, col i pastanaga natural Trita de ceba natural amb enciam ECO i olives Fruita ECO
28	29	30	31	
FESTIU	.FESTIU	Espaguetis amb carn de vedella i sofregit de tomata i ceba natural Trita de carbassó i ceba natural Fruita ECO	Patata i bròquil natural amb un rajolí d'oli d'oliva Mandonguilles mixtes amb all- julivert i salsa de tomata, pastanaga i ceba natural Fruita	

*Totes les verdures són fresques, tallades i manipulades a la cuina de l'escola.

Revisat per la dietista Cristina Planella i Farrugia, educació en nutrició, salut i exercici físic.

Servei d'acollida i menjador telf. 685 960 431