



MENÚ ESCOLAR MARTA MATA-SENSE CARN

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
03	04	05	06	07
Llacets amb tonyina i pastanaga Lluç arrebossat a la cuina amb enciam ECO Fruita	Vichyssoise amb crostonets de pa torrat Truita de patata i ceba amb enciam ECO, escarola, tomàquet i olives logurt ECO	Patata i pèsols amb un rajolí d'oli d'oliva Croquetes vegetals amb enciam ECO, escarola, tomata i col llombarda Pa integral Fruita ECO	Arròs integral amb salsa de tomata Bacallà al forn amb ceba i pebrot vermell Fruita	Patata, pastanaga i mongeta Our dur amb enciam ECO, escarola, pastanaga i olives Pa integral Fruita ECO
10	11	12	13	14
Macarrons amb tomata i ceba Truita de carbassó i ceba amb enciam ECO, escarola, olives i pastanaga Fruita	Mongeta tendre i patata Croquetes de peix amb tomàquet amanit amb oli d'oliva Fruita ECO	Arròs integral amb tomata, enciam ECO, olives, pastanaga i ou dur Bacallà al forn amb ceba Pa integral Fruita	Crema de porros i patata Hamburguesa vegetal a la planxa amb patates fregides casolanes fruita ECO	Patata i cigrons ECO Lluç al forn amb enciam ECO i pastanaga rallada Pa integral logurt ECO
17	18	19	20	21
Ensalada russa Croquetes vegetals amb enciam ECO, escarola, tomàquet i olives Fruita	Espaguetis integrals amb tomata i ceba Truita a la francesa amb enciam ECO i cogombre i blat de moro logurt	Amanida de mongetes del ganxet amb tomàquet i olives Peix FRESC al forn amb pebrot verd i vermell Pa integral Fruita ECO	Patata i bròquil amb un rajolí d'oli d'oliva Bunyols de bacallà salsa de tomata, pastanaga i ceba Fruita	Amanida d'enciam ECO, tonyina, pastanaga, ou dur i olives Pizza vegetariana Gelat

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

El peix fresc serà blau, sempre que el proveïdor ho pugui subministrar.

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

Servei d'acollida i menjador telf. 685 960 431

