

MARS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

<p>1</p> <p>JUDÍA VERDE Y PATATA AL VAPOR CON ACEITE DE OLIVA</p> <p>MUSLOS DE POLLO AL HORNO CON CEBOLLA Y ZANAHORIA</p> <p>TOMATE CON MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>2</p> <p>MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA (carne picada de ternera, cebolla y salsa de tomate)</p> <p>LOMO DE MERLUZA AL HORNO CON CALABACÍN</p> <p>LECHUGA CON ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>3</p> <p>LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS (cebolla, tomate y pimiento)</p> <p>TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA</p> <p>ZANAHORIA RALLADA CON SÉSAMO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>4</p> <p>PURÉ DE CALABAZA (calabaza, patata y cebolla)</p> <p>CROQUETAS DE BACALAO CON GUI SANTES AL HORNO</p> <p>LECHUGA CON AGUACATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>5</p> <p>RISOTTO DE SETAS Y PARMESANO (cebolla, mantequilla y caldo de verduras)</p> <p>REDONDO DE PAVO A LA JARDINERA (guisantes, zanahoria, judía verde y patata)</p> <p>ZANAHORIA CON PEPINO</p> <p>YOGURT</p>
<p>8</p> <p>COUS COUS CON VERDURAS (calabacín, cebolla y zanahoria)</p> <p>PECHUGA DE POLLO CON SALSA AL CURRY (crema de leche)</p> <p>TOMATE CON ORÉGANO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>9</p> <p>ENSALADA DE JUDÍAS BLANCAS (tomate, zanahoria, pepino y queso)</p> <p>FILETE DE HALIBUT CON CEBOLLA AL HORNO</p> <p>LECHUGA CON ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>10</p> <p>ARROZ CON CHAMPIÑONES SALTEADOS</p> <p>LONGANIZA DE CERDO AL HORNO CON GUI SANTES</p> <p>ZANAHORIA CON PEPINO</p> <p>YOGURT</p>	<p>11</p> <p>BROCOLI Y PATATA AL VAPOR CON ACEITE DE OLIVIA</p> <p>LOMO DE BACALAO AL HORNO CON CEBOLLA Y TOMATE</p> <p>LECHUGA CON PEPINO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> <p>VICHYSOISE (puerro, patata y cebolla)</p> <p>TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA</p> <p>LECHUGA CON FRUTOS SECOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
<p>15</p> <p>SOPA (pasta, huesos de ternera, col, carcasas de pollo, apio, cebolla, zanahoria y patata)</p> <p>LOMO DE CERDO CON SALSA DE TOMATE</p> <p>LECHUGA CON AGUACATE</p> <p>YOGURT</p>	<p>16</p> <p>LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ (cebolla, tomate y pimiento)</p> <p>LOMO DE SALMÓN CON PIMIENTO Y CEBOLLA</p> <p>LECHUGA CON MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p>ESPAGUETIS INTEGRALES A LA CARBONARA (jamón dulce, cebolla, crema de leche y parmesano)</p> <p>HUEVO DURO AL HORNO CON TOMATE Y QUESO</p> <p>ZANAHORIA CON PIPAS DE GIRASOL</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>PATATA Y COLIFLOR GRATINADOS (queso, harina y leche)</p> <p>ALBÓNDIGAS DE POLLO EN SALSA (zanahoria, cebolla y ajo) CON GUI SANTES</p> <p>LECHUGA CON TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>19</p> <p>PURÉ DE CALABACÍN (calabacín, patata y cebolla)</p> <p>PASTA DE LEGUMBRES AL PESTO (parmesano, albahaca, piñones y aceite de oliva)</p> <p>TOMATE CON ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
<p>22</p> <p>ESPIRALES INTEGRALES CON SALSA DE VERDURAS (tomate, calabacín, zanahoria y cebolla)</p> <p>HAMBURGUESA VEGETAL DE LEGUMBRES CON CEBOLLA</p> <p>LECHUGA CON ZANAHORIA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>23</p> <p>ARROZ CON SALSA DE TOMATE</p> <p>LOMO DE MERLUZA AL HORNO CON PUERRO Y ZANAHORIA</p> <p>LECHUGA CON FRUTOS SECOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>24</p> <p>PURÉ DE VERDURAS (calabacín, cebolla, zanahoria, patata y judía verde)</p> <p>PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE TOMILLO (crema de leche)</p> <p>ZANAHORIA CON PEPINO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>GARBANZOS ESTOFADOS CON VERDURAS (cebolla, tomate y pimiento)</p> <p>FILETE DE HALIBUT AL HORNO CON CHAMPIÑONES</p> <p>TOMATE CON ORÉGANO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p><u>MENÚ ITALIANO</u></p> <p>PASTA FRESCA AL POMODORO</p> <p>MILANESA DE TERNERA (huevo y pan rallado)</p> <p>PANNA COTTA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS</p>
<p>29</p>	<p>30</p>	<p>31</p>		

Goûter l'après-midi pour les enfants de maternelle: deux jours/sem. fruits, trois jours/sem. pain avec du chocolat, du fromage ou de la charcuterie. Menu sous la supervision de la diététicienne Adhara Giner Molina. Num CAT00112 du CODINUCAT (Col·legi de dietistes - nutricionistes de Catalunya).

Les plats indiqués en grans sont faits avec des produits biologiques, ainsi que tous les fruits des repas et du goûter.