

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 de març	2 de març	3 de març	4 de març
	BRÒQUIL AMB PATATA <i>bròquil i patata</i>	HUMMUS DE CIGRONS AMB BASTONETS D'HORTALISSES I DE PASTANAGA INTEGRAL <i>cigrons, all, llimona, oli d'oliva, tahina, cogombre, pastanaga, api i pa integral</i>	MONGETA BLANCA AMB ALL I JULIVERT <i>mongeta blanca, all, julivert i oli d'oliva verge</i>	LLENTIES AMB ARRÒS INTEGRAL <i>llentia castellana ecològica, arròs integral, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomaquet natural i pastanaga</i>
	LLUÇ AL FORN AMB Llimona I AMANIDA <i>lluç, ceba, all, llimona, oli d'oliva verge, enciam romà i pastanaga</i>	PASTA VEGETAL AMB Salsa de TOMÀQUET I VERDURES <i>pasta seca vegetal, ceba, pastanaga, carabassó i tomaquet triturat</i>	SALTIXIXES AMB SAMFAINA <i>carn de porc, ceba, all, pebrot verd, pebrot vermell, albergínia, carabassó i tomaquet triturat</i>	TRUITA DE VERDURES AMB TOMÀQUET AMANIT I OLIVES <i>ou pasteuritzat, carabassó, pebrot verd, pebrot vermell, ceba, mongeta verda, tomaquet natural i olives</i>
	IOGURT NATURAL	TARONJA	PLÀTAN	POMA
7 de març	8 de març	9 de març	10 de març	11 de març
SOPA D'ARRÒS I VERDURES <i>arròs integral, ceba, all, porro, tomaquet triturat, pebrot vermell i carabassó</i>	"NACHOS" AMB GUACAMOLE <i>alvocat, ceba, tomaquet natural, llimona, oli d'oliva verge, sal i triangles de blat de moro</i>	ESPIRALS AL PESTO AMB FORMATGE RATLLAT <i>pasta seca vegetal, salsa pesto i formatge edam</i>	AMANIDA CESAR <i>enciam romà, pollastre, formatge parmesà, crostons de pa i salsa césar</i>	MONGETA TENDRA SALTEJADA AMB OU DUR <i>mongeta tendra, ou, all i oli d'oliva</i>
BACALLÀ GRATINAT AMB Salsa de PEBROT VERMELL I AMANIDA D'ENCIAMS <i>llom de bacallà, pebrot vermell, ceba dolça, porro, all, nata líquida, enciam romà, trocadero i full de roure</i>	CIGRONS ESTOFATS <i>cigró pedrosillano ecològic, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomaquet natural i pastanaga</i>	TRUITA DE PATATA AMB PASTANAGA I BLAT DE MORO <i>ou pasteuritzat, patata, enciam iceberg i blat de moro</i>	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES <i>llentia pardina ecològica, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomaquet natural i pastanaga</i>	CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA VARIADA <i>pollastre, llimona, enciam matavilla (kmo), pastanaga (kmo), tomaquet ecològic i cogombre</i>
IOGURT NATURAL AMB NOUS	PLÀTAN	PERA	POMA	MANDARINA
14 de març	15 de març	16 de març	17 de març	18 de març
AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE <i>tomaquet xerrí, cogombre i olives verdes</i>	SOPA DE VERDURES AMB LLENTIA VERMELLA I ARRÒS BASMATI <i>ceba, porro, api, nap, xirviya, pastanaga, col, patata, gingebre, all, llentia vermella ecològica i arròs basmati</i>	CREMA DE PASTANAGA <i>pastanaga natural, patata, ceba, porro i all</i>	AMANIDA AMB FRUITS SECS <i>enciam, crostons de pa, pipes de girasol i nous</i>	COLIFLOR AMB PATATA <i>coliflor i patata</i>
ESTOFAT DE PÈSOLS AMB SÍPIA I PATATA <i>sípia, patata, ceba, porro, pebrot vermell, all, tomaquet triturat i pesols</i>	WOK DE GALL DINDI AMB VERDURES <i>gall dindi, ceba, pebrot verd, pebrot vermell, pastanaga, gingebre, all, oli de sèsam i soja</i>	REMENAT DE VERDURES AMB ENCIAM AMANIT <i>ou líquid pasteuritzat, ceba tendra, pebrot vermell, mongeta verda, pastanaga, all i enciam iceberg</i>	ESTOFAT DE MONGETA "MICHIGAN" AMB VERDURES <i>mongeta "michigan" ecològica, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomaquet natural, pastanaga</i>	PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB XIPS DE VERDURES <i>pollastre, xips de verdura variades</i>
IOGURT NATURAL	POMA	PERA	PLÀTAN	POMA/KIWI
21 de març	22 de març	23 de març	24 de març	25 de març
CREMA DE CARABASSÓ AMB "CRUDITÉS" <i>carabassó, ceba, porro, patata, brou de verdures, pastanaga, i cogombre</i>	AMANIDA DE L'HORT <i>enciam romà, trocadero, tomaquet, ceba, dolça, blat de moro i olives</i>	FIDEUÀ VEGETAL AMB ALL I OLI <i>fideus integrals, pastanaga, porro, ceba, all, tomaquet natural, pebrot vermell, llet sense lactosa i oli de girasol</i>	BROQUETA DE TOMÀQUET XERRI AMB MOZZARELLA I OLIVES <i>tomaquet xerrí, mozzarella, olives i oli d'oliva verge extra</i>	MENÚ AMERICA AMANIDA DE COL <i>col, pastanaga, ceba i enciam</i>
RAP A LA MARINERA <i>filet de rap, all, ceba, porro, pebrot vermell, pebrot verd, julivert, sípia, pesols i tomaquet triturat</i>	LLENTIES ESTOFADES AMB ARROS <i>llentia pardina ecològica, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomaquet natural, pastanaga, brou de verdures i arròs</i>	REMENAT D'OU I MONGETA VERDA SALTEJADA AMB TOMÀQUET AMANIT <i>ou líquid pasteuritzat, mongeta verda, all i tomaquet natural</i>	LLUÇ AL FORN AMB Llimona <i>lluç, ceba, all, llimona i oli d'oliva verge</i>	ALETES DE POLLASTRE CRUIXENTS AMB Salsa BBQ I PATATES FREGIDES <i>aletes de pollastre, salsa barbacoa casolana i patates prefregides</i>
PERA	PLÀTAN	POMA	MANDARINA	BROWNIE DE XOCOLATA
28 de març	29 de març	30 de març	31 de març	
VICHYSOISSE <i>porro, ceba, patata i brou de verdures</i>	SOPA DE POLLASTRE <i>pollastre, gallina, api, nap, xirviya, porro, pastanaga, col i fideus integrals</i>	SALTEJAT DE VERDURES AMB SOJA <i>ceba tendra, pebrot vermell, groc i verd, carabassó, col, mongeta verda i salsa de soja tamari</i>	AMANIDA VARIADA <i>variat d'enciams, pastanaga ratllada, ceba dolça i blat de moro</i>	
LLUÇ EN Salsa VERDA AMB AMANIDA DE COGOMBRE <i>lluç, ceba, porro, all, pesols, julivert, enciam romà i cogombre</i>	TRUITA DE MONGETES SEQUES AMB ENCIAM I PASTANAGA <i>ou pasteuritzat, mongeta blanca cuita, all, julivert, enciam iceberg i pastanaga</i>	CIGRONS AMB ESPINACS <i>cigró pedrosillano ecològic, ceba, all, porro, pebrot vermell, espinac fresc i tomaquet triturat</i>	RODÓ DE VEDELLA AMB PÈSOLS I BOLETS <i>carn de vedella, porro, ceba dolça, all, pastanaga, tomaquet natural, pesols i assortit de bolets</i>	
IOGURT NATURAL	POMA	PLÀTAN	TARONJA	
Menú vegà		Dia especial Joan Miró		
Producte ecològic		Producte KMO		
Producte Integral		km.0 fet al costat de casa		
<p>Gluten    Apí    Mol·luscs    Mostassa    Llet i derivats    Peix    Cacauets    Tramussos    Ous i derivats    Crustacis    Sulfits    Sèsam    Fruita seca de clofolla    Soja i derivats</p>				
Opcions alternatives per les diferents sensibilitats culturals				