



| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|--|--|--|---|--|
| FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ | | | | |
| 4 · Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Truita jardineria s/ou (amb farina de cigrons) · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps | 5 · Llenties guisades amb verdures · Seità amb arrebossat especial amb salsa de tomàquet · Fruita del temps | 6 · Crema de verdures d'hivern · Hamburguesa de pollastre* · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps | 7 · Arròs integral amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millor captures** · Amanida d'enciams i pipes · logurt Natural | 8 · Cous cous integral amb verdures · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps |
| 11 · Bròquil, coliflor, pastanaga i patata · Botifarra de porc* al forn · Amanida d'enciams i remolatxa · logurt Natural | 12 · Arròs al forn · Cigrons amb verdures · Amanida d'enciams i pipes · Fruita del temps | 13 · Sopa de peix** amb arròs · Ales de pollastre ecològic cruixents · Amanida d'enciam i olives · Fruita del temps | 14 · Espaguetis amb salsa de formatge* i olives negres · Peix de llotja segons les millor captures** · Amanida d'enciams i sèsam · Fruita del temps | 15 · Crema de verdures d'hivern amb llavors de carbassa torrades · Lassanya de llenties i arròs integral amb beixamel (s/cap al-lèrgen) · Fruita del temps |
| 18 · Arròs a la cassola amb verdures · Fricandó de vedella* · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps | 19 · Sopa d'au amb pistons i polenta · Pernillets de pollastre* amb pastanaga · Fruita del temps | 20 · Macarrons carbonara · Peix de llotja segons les millor captures** · Amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps | 21 · Crema de llenties vermelles i porros · Truita de pastanaga s/ou (amb farina de cigrons) · Amanida d'enciams i poma · logurt Natural | 22 · Bleda, carbassa i patata al vapor, amb sèsam torrat · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina (s/cap al-lèrgen)*** amb quètxup casolà · Fruita del temps |
| VACANCES DE SETMANA SANTA | | | | |

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. **El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenugets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.

** Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.