Menú Febrer 2019

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
LLE TRES BEN CUI NA DES CURS 2018-2019	*«Comimos y bebimos»* de Ignacio Peyró			**1** Enciam i tomàquet Patates vídues Botifarra amb compota de poma Fruita
4 Enciam i pipes Sopa d'estels Pit de pollastre arrebossat Fruita	**5** Enciam i cogombre Bledes i patates Mandonguilles amb mill Iogurt natural	**6** Enciam i olives Macarrons gratinats Truita de tonyina Fruita	**7** Enciam i api Amanida de tomàquet i alfàbrega Arròs de cranc Flam de coco	**8** Enciam i blat de moro Llenties estofades Suprema de lluç amb allioli de tomàquet Fruita
11 Enciam i pastanagues Coca salada Hamburguesa amb tomàquet provençal Fruita	**12** Enciam i blat de moro Espaguetis a la napolitana Sardines fresques amb sèsam Fruita	**13** Enciam i germinats Crema de pastanagues Llibrets de llom amb patates fregides Fruita	**14** Enciam i tomàquet Sopa de peix Croquetes de rostit Fruita	**15** Enciam i poma Mongetes amb bròquil Cuixetes de pollastre amb mel i mostassa Iogurt natural
18 Enciam i tomàquet Tallarines amb oli i orenga Poulet Marengo Fruita	**19** Enciam i pipes Cigrons amb maionesa d'all Bunyols de bacallà Fruita	**20** Enciam i olives Pit i Pana Filets de lluç Orly Fruita	**21** Enciam,tomàquet pastanagues, pipes,blat de moro i panses Arròs Chaufa Fruita	**22** Enciam i api Coliflor i patates Truita a les fines herbes Iogurt natural
25 Enciam i pipes Patates emmascarades Bistec rus Fruita	**26** Enciam i remolatxa Crema de carbassa Ous estrellats Iogurt natural	**27** Enciam i olives Llacets amb pesto" rosso " Salsitxes a la planxa Fruita	**28** Amanida Cèsar Arròs negre Fruita	el migdia a proa

Vacances Festiu

La majoria de fruites, hortalisses i pa, són de procedència ecològica.