

PEIX FRESC (lluç, bonítol, bacallà, maires, sonso)

LA VERDURA i la **FRUITA** que serveix és ecològica i de proximitat

LA LLEGUM i **ELS CEREALS** són ecològics

EL POLLASTRE i **EL IOGURT** són de pastura

L'OLI D'OLIVA és ecològic

Menús elaborats per **Gabor Smit** (nº 0009 ADITEC)

La cuina es reserva el dret a fer canvis per la seva millor organització

***Menús elaborats pels alumnes de 5è i 6è**

Dilluns 1 Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva Peix a la planxa amb amanida Fruita	Dimarts 2 Arròs amb verdures Croquetes de llegums amb salsa i amanida Fruita	Dimecres 3 Cigrons estofats amb verdures Truita d'all tendres amb amanida Fruita	Dijous 4 Crema de coliflor i xirivia amb crustonets Mongetes saltejades amb all i julivert amb amanida Fruita	Divendres 5* Pizza de verdures Salmó a la planxa amb amanida Flam
Dilluns 8 Llenties estofades amb verdures Truita de ceba i patata al forn amb amanida Fruita	Dimarts 9 Crema de llegums Cous cous amb verdures amb amanida Fruita	Dimecres 10 Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva Cigrons saltejats amb mill i amanida Fruita	Dijous 11* Espaguetis amb verdures i tomàquet Peix arrebossat amb verdures Maduixes amb "nata"	Divendres 12 Arròs amb tomàquet Calamars a l'andalusa amb amanida Fruita
Dilluns 15 VACANCES	Dimarts 16 VACANCES	Dimecres 17 VACANCES	Dijous 18 VACANCES	Divendres 19 VACANCES
Dilluns 22 DILLUNS DE PASQUA	Dimarts 23* Amanida de pasta s/carn Croquetes de bacallà amb salsa de verdures i amanida Natilles de coco	Dimecres 24 Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva Peix al forn amb amanida Fruita	Dijous 25 Arròs 3 delícies s/pernil Mongetes saltejades amb amanida Fruita	Divendres 26 Cigrons estofats amb verdures Peix al forn amb amanida Fruita
Dilluns 29 Crema de porro i patata amb crustonets Peix arrebossat amb amanida Fruita	Dimarts 30 Espirals amb salsa campestre Mongetes saltejades amb all i julivert i amanida Fruita	Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3