



Menjador Escolar (4) · Març'10 · Educació Primària

MENÚS ADAPTATS PER A CELÍACS:

Tots els menús es preparen a les cuina central, Registre Sanitari núm. 26-05526/CAT.
Elaborats per l'equip dietètic de l'Escola d'Hoteleria i analitzats pels laboratoris Anabiol.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Amanida verda Llenties amb verdures Filet de Lluç Fruita	2 Amanida verda Espaguetis a la italiana Escalopa de porc logurt	3 Amanida verda Trinxat de Cerdanya Pollastre al forn Fruita	4 Amanida verda Brou amb pasta Mandonguilles a la jardinera Natilles	5 Amanida verda Arròs a la cassola Filet de perca Fruita
8 Amanida verda Rossejat de fideus Llom a la planxa Pastís d'aniversari	9 Amanida verda Patata i mongeta verda Salsitxes amb guarnició logurt	10 Amanida verda Escudella de pagès Fricandó de vedella Fruita	11 Amanida verda Cigrons amb espinacs Filet de bacallà Flam	12 Amanida verda Macarrons amb sofregit Delícies de pollastre Fruita
15 Amanida verda Arròs a la cubana Escalopa de vedella Fruita	16 Amanida verda Pastís de patata Filet de Lluç logurt	17 Amanida verda Tortel·linis a la italiana Carn de xai a la planxa Fruita	18 Amanida verda Sopa de peix Botifarra amb guarnició Fruita	19 Amanida verda Pizza <i>Margarita</i> Pollastre a la planxa logurt
22 Amanida verda Fideus a la cassola Filet de llenguado Fruita	23 Amanida verda Mongetes guisades Hamburgueses amb ceba Fruita	24 Amanida verda Arròs a la cubana Pollastre amb samfaina Fruita almívar	25 Amanida verda Macarrons a la italiana Llom a la planxa amb guarnició logurt	26 Amanida verda Patata i pèsols Filet de bacallà Fruita
29	30	31	1	2

VACANCES DE SETMANA SANTA