





## MENÚ DE MARÇ DE 2014

3	4	5	6	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ARRÒS BRUT</li> <li>➤ TRUITA DE VERDURES AMB TOMÀTIGA AMB ORENGA</li> <li>➤ PLÀTAN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>MACARRONS</b> AMB TOMÀTIGA I TONYINA</li> <li>➤ PEIX AMB SALSAS I MINESTRA PERA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA VARIADA</li> <li>➤ ARRÒS BLANC AMB POLLASTRE AMB <b>CURRI</b></li> <li>➤ <b>IOGURT</b></li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>CREMA</b> DE PASTANAGA</li> <li>➤ PEIX AL FORN AMB PATATES POMA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ FABADA</li> <li>➤ LLOM TORRAT AMB ENSALADA</li> <li>➤ FRUITA CÍTRICA</li> </ul>
10	11	12	13	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA</b> DE BROU</li> <li>➤ CARN AMB MONGETES I TOMÀTIGA AL <b>FORN</b></li> <li>➤ PERA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA VARIADA</li> <li>➤ PITRERA DE POLLASTRE FARCIDA DE <b>FORMATGE</b> I CUIXOT AMB ARRÒS I ESPÈCIES</li> <li>➤ PLÀTAN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>TALLARINES</b> AMB SALSAS</li> <li>➤ TRUITA D'ESPINACS I GAMBES AMB TOMÀTIGA</li> <li>➤ POMA</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>CREMA</b> DE PÈSOLS</li> <li>➤ HAMBURGUESES AMB PATATES FREGIDES</li> <li>➤ <b>IOGURT</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ LLENTIES CUINADES</li> <li>➤ PEIX <b>ARREBOSSAT</b> AMB ENSALADA</li> <li>➤ TARONJA</li> </ul>
17	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ESPAGUETIS CARBONARA</b></li> <li>➤ PITRERA D'INDIOT AL FORN AMB MINESTRA</li> <li>➤ PLÀTAN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA VARIADA</li> <li>➤ AGUIAT DE <b>PILOTES</b></li> <li>➤ PERA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PURÉ DE VERDURES AMB <b>CROSTONS</b></li> <li>➤ <b>CROQUETES</b> DE PEIX AMB ENSALADA</li> <li>➤ <b>IOGURT</b></li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ CIURONS CUINATS</li> <li>➤ TRUITA DE PATATES I CEBA AMB ENSALADA</li> <li>➤ FRUITA CÍTRICA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA</b> DE BROU</li> <li>➤ LLUÇ A LA <b>ROMANA</b> AMB ENSALADA</li> <li>➤ POMA</li> </ul>
24	25	26	27	28
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA VARIADA AMB <b>FORMATGE</b></li> <li>➤ ARRÒS BLANC AMB SALSITXES I SALSAS DE TOMÀTIGA</li> <li>➤ PERA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ LLENTIES CUINADES</li> <li>➤ TRUITA DE TONYINA I CEBA AMB ENSALADA</li> <li>➤ FRUITA CÍTRICA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA</b> DE BROU</li> <li>➤ LLOM TORRAT AMB MONGETES SALTADES</li> <li>➤ <b>CREMA DE XOCOLATA</b></li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA DE <b>PASTA</b></li> <li>➤ PEIX AMB VERDURES BULLIDES</li> <li>➤ FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PURÉ DE VERDURES</li> <li>➤ POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES PANADERAS</li> <li>➤ FRUITA</li> </ul>
31	Menú adaptat a: <b>CELÍACS</b> <b>INTOLERÀNCIA LACTOSA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA</b> DE BROU</li> <li>➤ PEIX A LA <b>ROMANA</b> AMB VERDURETES SALTADES</li> <li>➤ FRUITA</li> </ul>	