




MENÚ DE MARÇ DE 2016

<p>Menú adaptat a:</p> <p>CELÍACS</p> <p>INTOLERÀNCIA LACTOSA</p>	<p>1</p> <p>FESTA</p>	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ TRUITA DE VERDURES AMB TOMÀTIGA I ORENGA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ FABADA ➤ LLOM TORRAT AMB ENSALADA ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA ➤ PITRERA DE POLLASTRE FARCIDA DE FORMATGE I CUIXOT AMB ARRÓS I ESPÈCIES ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ MACARRONS AMB Salsa BOLONYESA ➤ TRUITA D'ESPINACS I GAMBES AMB ENSALADA(LLETUGA I OLIVES) ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ CARN AMB MONGETES I TOMÀTIGA AL FORN ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA AMB FORMATGE TENDRE ➤ FIDEUA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS DE PEIX ➤ BACALLÀ A LA BISCAÏNA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE CIURONS I VERDURES ➤ HAMBURGUESES AMB PATATES FREGIDES ➤ IOGURT
<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA AMB TONYINA ➤ AGUIAT DE VEDELLA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ESPAGUETIS CARBONARA ➤ PITRERA D'INDIOT AL FORN AMB ENSALADA (LLETUGA, PASTANAGA I API) ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ LLENTIES CUINADES ➤ TRUITA DE PATATES I CEBA AMB TOMÀTIGA I ORENGA ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CUSCÚS AMB VERDURES ➤ TAGÍN DE POLLASTRE ➤ CREMA D'OUS 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE CARABASSA ➤ LLUÇ A LA ROMANA AMB ENSALADA ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ CROQUETES AMB PATATES FREGIDES I LLETUGA ➤ IOGURT 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA ➤ PICA-PICA DE SÍPIA AMB ARRÓS BLANC ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE PORROS ➤ CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMB PATATES ➤ PANADERA ➤ FRUITA DEL TEMPS 		

VACANCES DE PASQUA

