



CEIP LA BRANCA MARÇ 2010

<p>DILLUNS 1</p> <p>Espaguetis a la bolonyesa (amb tomàquet sofregit i carn picada)</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i espàrrecs</p> <p>Fruita</p>	<p>DIMARTS 2</p> <p>Sopa d'au amb pasta</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Flam</p>	<p>DIMECRES 3</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Pernilets de pollastre rostits amb enciam i tomata</p> <p>Fruita</p>	<p>DIJOUS 4</p> <p>Panató de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)</p> <p>Botifarra a la planxa amb enciam i olives negres</p> <p>Fruita</p>	<p>DIVENDRES 5</p> <p>Arròs amb salsa de tomata</p> <p>Suprema de lluç al forn amb ceba i patata</p> <p>Fruita</p>
<p>DILLUNS 8</p> <p>Llenties estofades (guisades amb verdures)</p> <p>Escalopa d'au amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita</p>	<p>DIMARTS 9</p> <p>Arròs cantonès (pèsols, ½ ou dur, pastanaga i maionesa)</p> <p>Suprema de peix a la marinera</p> <p>Fruita</p>	<p>DIMECRES 10</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Pit de gall dindi amb salsa i xampinyons</p> <p>Fruita</p>	<p>DIJOUS 11</p> <p>Macarrons gratinats (sofregit de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Salsitxes a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>logurt</p>	<p>DIVENDRES 12</p> <p>Sopa de peix amb arròs</p> <p>Filet de lluç arrebossat amb enciam i olives</p> <p>Fruita</p>
<p>DILLUNS 15</p> <p>Arròs napolitana (amb sofregit de ceba i tomata)</p> <p>Rombes de peix amb enciam i olives</p> <p>Fruita</p>	<p>DIMARTS 16</p> <p>Fesolets bullits amb patata</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i tomata</p> <p>logurt natural</p>	<p>DIMECRES 17</p> <p>Sopa de pistons</p> <p>Cap de llom rostit amb patates dau</p> <p>Fruita</p>	<p>DIJOUS 18</p> <p>Verdura al vapor (patata, pastanaga i mongeta tendra)</p> <p>Pollastre al forn amb bresa</p> <p>Fruita</p>	<p>DIVENDRES 19</p> <p>Crema de carbassó amb rostes</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita</p>
<p>DILLUNS 22</p> <p>Espirals amb tomàquet i formatge ratllat</p> <p>Croquetes casolanes amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita</p>	<p>DIMARTS 23</p> <p>Cigrons bullits amb patata</p> <p>Mandonguilles de vedella a la jardineria</p> <p>logurt de maduixa</p>	<p>DIMECRES 24</p> <p>Crema de verdures amb rostes</p> <p>Cuixetes de pollastre al forn amb patates dau</p> <p>Fruita</p>	<p>DIJOUS 25</p> <p>Arròs tres delícies (pèsols, gambetes, pastanaga i maionesa)</p> <p>Truita de carbassó i patata amb enciam i tomata</p> <p>Fruita</p>	<p>DIVENDRES 26</p> <p>Tallarines amb tomata i tonyina</p> <p>Rodella de lluç a la romana amb enciam i olives</p> <p>Postres especial</p>

La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet segons el R.D 1420/2006
Menú revisat per Vicenç Sellés nº 247

