



CEIP FORALLAC MARÇ 2010

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

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

