



Menú de 20 de març a 24 de març de 2023

Dilluns	Arròs tres delícies (1, 2, 3, 4, 6, 14) Truita a la francesa amb tomàtiga trempada (3) Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Lluç al forn amb pastanaga i pèsols. Fruita
Dimarts	Ciurons cuinats amb verdures Pollastre al curri amb arròs basmati Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Espinacs amb patata. Hamburguesa. Fruita
Dimecres	Canelons del col·legi (1, 3, 6, 7) Gall al forn amb lletuga i blat de les índies (4) Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Ensalada de quinoa amb alvocat i formatge. Fruita
Dijous	Crema de carabassa Llom de porc brasejat amb mongetes verdes Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Crema de verdures. Remenat de gambes amb fideus d'arròs. Fruita
Divendres	Ensalada de lletuga, tomàtiga, blat de les índies i peix al vapor (4) Fideuà de peix i marisc (1, 2, 3, 4, 14) Iogurt (7)
	Sugeriment sopar: Croquetes d'espinacs amb cuscús. Fruita

Els recordam que la nostra cuina és casolana i de mercat. Els possibles canvis que hi pugui haver en el menú seran a conseqüència de la manca de productes en el mercat.

Menú de 20 de marzo a 24 de marzo de 2023

Lunes	Arroz tres delicias (1, 2, 3, 4, 6, 14) Tortilla a la francesa con tomate aliñado (3) Fruta de temporada
	Sugerencia cena: Merluza al horno con zanahoria y guisantes. Fruta
Martes	Garbanzos estofados con verduras Pollo al curry con arroz basmati Fruta de temporada
	Sugerencia cena: Espinacas con patata. Hamburguesa. Fruta
Miércoles	Canelones del colegio (1, 3, 6, 7) Gallo al horno con lechuga y maíz (4) Fruta de temporada
	Sugerencia cena: Ensalada de quinoa con aguacate y queso. Fruta
Jueves	Crema de calabaza Lomo de cerdo braseado con judías verdes Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Crema de verduras. Revuelto de gambas con fideos de arroz. Fruta
Viernes	Ensalada de lechuga, tomate, maíz y pescado al vapor (4) "Fideuà" de pescado y marisco (1, 2, 3, 4, 14) Yogur (7)
	Sugerencia cena: Croquetas de espinacas con cuscús. Fruta

Les recordamos que nuestra cocina es casera y de mercado. Los posibles cambios que pueda sufrir nuestro menú serán consecuencia de la falta de producto en el mercado.

Menu from the 20th of March to the 24th of March 2023

Monday	Fried rice (1, 2, 3, 4, 6, 14) French omelette with seasoned tomato (3) Fruit
	Dinner suggestions: Baked hake with carrot and peas. Fruit
Tuesday	Chickpea stew with vegetables Curry style chicken with basmati rice Fruit
	Dinner suggestions: Spinach with potato. Burger. Fruit
Wednesday	School style cannelloni (1, 3, 6, 7) Baked John Dory with lettuce and corn (4) Fruit
	Dinner suggestions: Quinoa salad with avocado and cheese. Fruit
Thursday	Cream of zucchini soup Braised loin pork with green beans Fruit
	Dinner suggestions: Cream of vegetable soup. Scrambled of prawn with rice noodle. Fruit
Friday	Lettuce, tomato, corn, and steamed fish salad (4) "Fideuà" of fish and seafood (1, 2, 3, 4, 14) Yogurt (7)
	Dinner suggestions: Spinach croquettes with couscous. Fruit

We remind you that our cooking is homemade with fresh ingredients. Any possible changes will be due to the lack of the product in the market.

ALÉRGENOS													
1- Gluten	2- Crustáceos	3- Huevos	4- Pescados	5- Cacahuets	6- Soja	7- Lácteos	8- Frutos secos	9- Apio	10- Mostaza	11- Sésamo	12- Sulfitos	13- Altramuces	14- Moluscos