



MENÚ VAILET MARÇ 2021



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DIA 1 <u>Paella de peix</u> <u>Truita de pernil</u> amb amanida (enciam, olives) Fruita	DIA 2 Puré de carabassó Mandonguilles amb salsa fricandó. Fruita	DIA 3 Cigrons a la cassola <u>Peix blau</u> al forn amb ceba i <u>llet</u> Fruita	DIA 4 <u>Sopa de brou</u> Pit pollastre <u>arrebossat</u> Fruita	DIA 5 <u>Macarrons</u> Bolonyesa <u>Peix blanc</u> al forn amb llet de ceba i patata Fruita
DIA 8 <u>Sopa de peix</u> amb sèmola d'arròs <u>Truita</u> de patata amb amanida (enciam, olives) Fruita	DIA 9 Brocoli, patata, ceba Hamburguesa amb ceba Fruita	DIA 10 Llenties estofades amb arròs <u>Peix blanc</u> amb <u>salsa verda</u> Fruita	DIA 11 <u>Sopa de brou</u> Cuixa de pollastre guisat i amanida (enciam i tomata) Fruita	DIA 12 <u>Fideuà</u> amb sèpia <u>Peix blanc</u> arrebossat i amanida (enciam i olives) Fruita
DIA 15 Arròs blanc caldós amb verdures <u>Truita de carxofa</u> Fruita	DIA 16 Verdura variada (mongeta, patata, ceba, pastanaga) Salsitxa amb suquet Fruita	DIA 17 Mongetes seques amb oli <u>Peix blanc</u> amb salsa de tomata Fruita	DIA 18 <u>Sopa de brou</u> Filet de gall dindi planxa Amanida (enciam i olives) Fruita	DIA 19 <u>Tallarines carbonara</u> . <u>Peix blanc</u> i amanida (enciam, blat de moro, olives, tomàquet) Fruita
DIA 22 <u>Sopa de peix</u> amb sèmola d'arròs <u>Truita</u> d'espínacs Fruita	DIA 23 Puré de carabassó Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita	DIA 24 Llenties estofades amb arròs <u>Peix blanc</u> amb pèsols Fruita	DIA 25 <u>Sopa de brou</u> Cuixa de pollastre al forn Fruita	DIA 26 <u>Espirals</u> de colors amb salsa tomàquet <u>Peix blanc</u> al forn amb llet de ceba i patata Fruita
DIA 29 FESTA	DIA 30 FESTA	DIA 31 FESTA		

*El aliments subratllats corresponen a les possibles al·lèrgies del grup dels 14 d'aliments que marca el reglament (UE) 1169/2011

*El peix és sempre fresc

*El pollastre, vedella, porc i verdures són de proximitat.