

## MENÚ FEBRER 2018

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1-4				Puré de verdures Llom arrebossat amb xampinyons logurt	Raviolis amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa amb Carxofes forn Plàtan
5-11	Crema de lenties Gall d'indi al forn amb verduretes Mandarines	Arròs amb ceba i carbassó Truita de patata amb tomàquet al forn logurt	Bleda amb patata Botifarra amb mongeta blanca saltejada amb ceba Poma	Espaguetis bolonyesa Àngel al vapor amb pastanagues mini Kiwi	Menestra de verdures saltejades Pollastre al forn amb bròquil saltejat Taronja
12-18		Sopa d'estrelles Pollastre a l'allet amb verduretes Poma	Puré de carbassó Croquetes de carn d'olla amb mongetes verdes Plàtan	Cigrons saltejats Filet de lluç al forn amb enciam, pastanaga i olives logurt	Macarrons a la carbonara Truita d'espínacs amb tomàquet i blat de moro Mandarines
19-25	Lenties guisades Àngel al vapor amb enciam, tomàquet i pastanaga Kiwi	Vichyssoise Mandonguilles de pollastre amb verdures Taronja	Espirals amb tomàquet i tonyina Llenguado amb salsa 00B i carbassó a la planxa logurt	Mongeta verda saltejada Hamburguesa de vedella amb samfaina Pera	Arròs caldós Gall d'indi al forn amb patates al forn Plàtan
26-28	Puré de pastanaga Lluç amb salsa 00D i verduretes Poma	Mongeta blanca saltejada amb espínacs Salsitxes amb enciam, tomàquet i olives. Mandarines	Arròs amb tomàquet Pollastre a l'ast amb ceba i pastanaga Plàtan		

\*Les salses 00A, 00B, 00C i 00D són diferents salses per acompanyar el peix a base de verdures, fumet de peix i en el cas de la 00A, també amb ametlles.

**\* La pasta , els llegums i l'arròs són productes ecològics.**