

# Menú escola Joaquim Salarich

FEBRER 2021 menú sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>1</b></p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>2</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de formatge i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>3</b></p> <p>Cigrons a la provençal <b>Carn magra arrebossada#</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Puré de carbassa i pastanaga <b>Fideus#</b> a la cassola Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p>Escudella barrejada (amb <b>pasta#</b>) Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita de <b>pernil*</b> i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>Espaguetis#</b> al pesto Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Arròs amb verdures Fogoner a la llauna amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Dijous gras</b> Mongetes blanques saltejades amb all i julivert <b>Botifarra de porc*</b> al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Àpat de Carnestoltes</b> Crema de porro i patata <b>Macarrons#</b> amb salsa de tomàquet i cavalla <b>Crema de xocolata*</b></p>
<p><b>15</b></p> <p>FESTIU</p>	<p><b>16</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet <b>Croquetes de pollastre#</b> i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>17</b></p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardineria Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou amb <b>fideus#</b> Lluç al forn amb patates panadera Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>
<p><b>22</b></p> <p><b>Espaguetis#</b> amb verduretes Truita de cavalla i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Verdures al forn Arròs amb calamars Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>
		<p><b>*Plat o producte sense gluten, ni traces.</b> <b>#Plat o producte especial sense gluten, ni traces.</b></p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

# Menú escola Joaquim Salarich

FEBRER 2021 menú sense PLV

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>1</b> Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	<b>2</b> Arròs amb salsa de tomàquet Trita francesa i amanida d'enciam i olives <b>logurt de soja#</b>	<b>3</b> Cigrons a la provençal <b>Carn magra arrebossada#</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	<b>4</b> Puré de carbassa i pastanaga <b>Fideus a la cassola*</b> Fruita del temps	<b>5</b> Escudella barrejada Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps
<b>8</b> Llenties estofades amb hortalisses Trita francesa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>9</b> Espaguetis amb allet i alfàbrega Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	<b>10</b> Arròs amb verdures Fogoner a la llauna amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps	<b>11</b> <b>Dijous gras</b> Mongetes blanques saltejades amb all i julivert <b>Botifarra de porc*</b> al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	<b>12</b> <b>Àpat de Carnestoltes</b> Crema de porro i patata (sense llet) Macarrons amb salsa de tomàquet i cavalla <b>logurt de soja#</b>
<b>15</b> FESTIU	<b>16</b> Arròs amb salsa de tomàquet <b>Croquetes de pollastre#</b> i amanida d'enciam i brots de soja <b>logurt de soja#</b>	<b>17</b> Puré de verdures Vedella a la jardinera Fruita del temps	<b>18</b> Sopa de brou amb estrelletes Lluç al forn amb patates panadera Fruita del temps	<b>19</b> Cigrons estofats amb hortalisses Trita francesa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
<b>22</b> Tallarines amb verdures i salsa de soja Trita de cavalla i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	<b>23</b> Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	<b>24</b> Verdures al forn (sense formatge) Arròs amb calamars Fruita del temps	<b>25</b> Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps	<b>26</b> Llenties estofades amb hortalisses Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro <b>logurt de soja#</b>
		<b>*Plat o producte sense PLV, ni traces.</b> <b>#Plat o producte especial sense PLV, ni traces.</b>	Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.

# Menú escola Joaquim Salarich

FEBRER 2021 menú sense gluten, PLV, ni glutamat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	2 <b>Arròs amb salsa de tomàquet*</b> Trita francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	3 Cigrons a la provençal <b>Carn magra arrebossada#</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	4 Puré de carbassa i pastanaga <b>Fideus#</b> a la cassola Fruita del temps	5 Escudella barrejada (amb <b>pasta#</b> ) Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps
8 Llenties estofades amb hortalisses Trita francesa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	9 <b>Espaguetis#</b> amb allet i alfàbrega Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	10 Arròs amb verdures Fogoner a la llauna amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps	11 <b>Dijous gras</b> Mongetes blanques saltejades amb all i julivert <b>Botifarra de porc*</b> al forn i guarnició de <b>patates xips*</b> Fruita del temps	12 <b>Àpat de Carnestoltes</b> Crema de porro i patata (sense llet) <b>Macarrons#</b> amb salsa de tomàquet i cavalla Fruita del temps
15 FESTIU	16 <b>Arròs amb salsa de tomàquet*</b> <b>Croquetes de pollastre#</b> i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	17 Puré de verdures Vedella a la jardinera Fruita del temps	18 Sopa de brou amb <b>fideus#</b> Lluç al forn amb patates panadera Fruita del temps	19 Cigrons estofats amb hortalisses Trita francesa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
22 <b>Espaguetis#</b> amb verduretes Trita de cavalla i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	23 Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	24 Verdures al forn (sense formatge) <b>Arròs amb calamars*</b> Fruita del temps	25 Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps	26 Llenties estofades amb hortalisses Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps
		*Plat o producte sense gluten, PLV, glutamat (E-621) ni traces. # Producte especial sense gluten, PLV, glutamat (E-621), ni traces.	Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.

# Menú escola Joaquim Salarich

FEBRER 2021 menú sense ou, PLV

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	2 Arròs amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa i amanida d'enciam i olives <b>logurt de soja#</b>	3 Cigrons a la provençal <b>Carn magra arrebossada#</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	4 Puré de carbassa i pastanaga <b>Fideus# a la cassola*</b> Fruita del temps	5 Escudella barrejada (amb <b>fideus#</b> ) Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps
8 Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	9 <b>Espaguetis#</b> amb allet i alfàbrega Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	10 Arròs amb verdures Fogoner a la llauna amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps	11 <b>Dijous gras</b> Mongetes blanques saltejades amb all i julivert <b>Botifarra de porc*</b> al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	12 <b>Àpat de Carnestoltes</b> Crema de porro i patata (sense llet) <b>Macarrons#</b> amb salsa de tomàquet i cavalla <b>logurt de soja#</b>
15 FESTIU	16 Arròs amb salsa de tomàquet <b>Croquetes de pollastre#</b> i amanida d'enciam i brots de soja <b>logurt de soja#</b>	17 Puré de verdures Vedella a la jardinera Fruita del temps	18 Sopa de brou amb <b>fideus#</b> Lluç al forn amb patates panadera Fruita del temps	19 Cigrons estofats amb hortalisses Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
<b>Espaguetis#</b> amb verdures i salsa de soja Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	23 Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	24 Verdures al forn (sense formatge) Arròs amb calamars Fruita del temps	25 Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps	26 Llenties estofades amb hortalisses Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro <b>logurt de soja#</b>
		<b>*Plat o producte sense ou, PLV, ni traces. #Plat o producte especial sense PLV, ou, ni traces.</b>	Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	<b>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b>

# Menú escola Joaquim Salarich

FEBRER 2021 menú sense soja, ou, bacallà, ni cacauet



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>1</b></p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>2</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>3</b></p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra <b>arrebossada#</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Puré de carbassa i pastanaga <b>Fideus#</b> a la cassola Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p>Escudella barrejada (amb <b>fideus#</b>) Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Lluç a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>Espaguetis# al pesto*</b> (amb <b>formatge#</b>) Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Arròs amb verdures Fogoner a la llauna amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Dijous gras</b> Mongetes blanques saltejades amb all i julivert <b>Botifarra de porc al forn*</b> i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Àpat de Carnestoltes</b> Crema de porro i patata <b>Macarrons#</b> amb salsa de tomàquet i cavalla <b>Crema de xocolata*</b></p>
<p><b>15</b></p> <p>FESTIU</p>	<p><b>16</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet <b>Croquetes de pollastre#</b> i amanida d'enciam logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>17</b></p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardinera Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou amb <b>fideus#</b> Lluç al forn amb patates panadera Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>
<p><b>22</b></p> <p><b>Espaguetis#</b> amb verduretes Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Verdures al forn Arròs amb calamars Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>
		<p><b>*Plat o producte sense soja, ou, bacallà, cacauet ni traces.</b> <b>#Producte especial sense soja, ou, bacallà, cacauet, ni traces.</b></p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>

# Menú escola Joaquim Salarich

FEBRER 2021 menú sense llegum, ni porc



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>1</b></p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>2</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de formatge i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>3</b></p> <p>Pasta amb verdures** Lluç <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideuada de peix** Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p>Sopa de brou amb fideus Salmó amb salsa de verdures** Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p>Patates estofades amb hortalisses** Truita francesa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>Espaguetis al pesto*</b> Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Arròs amb verdures** Fogoner a la llauna amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Dijous gras</b> Patates saltejades amb all i julivert <b>Pollastre arrebossat#</b> i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Àpat de Carnestoltes</b> Crema de porro i patata Macarrons amb salsa de tomàquet i cavalla <b>Crema de xocolata*</b></p>
<p><b>15</b></p> <p>FESTIU</p>	<p><b>16</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet <b>Croquetes de pollastre#</b> i amanida d'enciam logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>17</b></p> <p>Puré de verdures** Vedella a la jardinera** Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou amb estrelletes Lluç al forn amb patates panadera Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Arròs amb verdures** Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>
<p><b>22</b></p> <p>Tallarines amb Verdures** Truita de cavalla i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Verdures al forn Arròs amb calamars** Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Espinacs amb patata Pollastre amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Arròs amb verdures** Lluç al forn amb llimona amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>
	<p><b>**Plat sense mongeta tendra, ni pèsols</b></p>	<p><b>*Plat o producte sense soja, ni traces. #Plat o producte especial sense soja, ni traces.</b></p>	<p><b>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</b></p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>

# Menú escola Joaquim Salarich

FEBRER 2021 menú sense carn

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>1</b></p> <p>Bròquil amb patata Seitan a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>2</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de formatge i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>3</b></p> <p>Cigrons a la provençal Lluç arrebossat i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideuada de verdures Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p>Escudella barrejada amb brou vegetal Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita francesa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>9</b></p> <p>Espaguetis al pesto Tofu rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Arròs amb verdures Fogoner a la llauna amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>Dijous gras 11</b></p> <p>Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Salsitxes vegetals i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p><b>Àpat de Carnestoltes 12</b></p> <p>Crema de porro i patata Macarrons amb salsa de tomàquet i cavalla Crema de xocolata</p>
<p><b>15</b></p> <p>FESTIU</p>	<p><b>16</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes d'espínacs i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>17</b></p> <p>Puré de verdures Truita a la paisana Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou vegetal amb estrelletes Lluç al forn amb patates panadera Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>
<p><b>22</b></p> <p>Tallarines amb verdures i salsa de soja Truita de cavalla i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>Coliflor amb patata Lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Verdures al forn Arròs amb calamars Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Espinacs amb patata Seitan amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>
		<p><b>*Plat o producte sense gluten, ni traces. #Plat o producte especial sense gluten, ni traces.</b></p>	<p><b>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</b></p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>



# Menú escola Joaquim Salarich

FEBRER 2021 menú sense porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>1</b></p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>2</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de formatge i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>3</b></p> <p>Cigròs a la provençal Lluç arrebossat i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideuada de verdures Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p>Escudella barrejada Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita francesa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>9</b></p> <p>Espaguetis al pesto Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Arròs amb verdures Fogoner a la llauna amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>Dijous gras 11</b></p> <p>Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Pollastre arrebossat i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p><b>Àpat de Carnestoltes 12</b></p> <p>Crema de porro i patata Macarrons amb salsa de tomàquet i cavalla Crema de xocolata</p>
<p><b>15</b></p> <p>FESTIU</p>	<p><b>16</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>17</b></p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardinera Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou amb estrelletes Lluç al forn amb patates panadera Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Cigròs estofats amb hortalisses Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>
<p><b>22</b></p> <p>Tallarines amb verdures i salsa de soja Truita de cavalla i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Verdures al forn Arròs amb calamars Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Espinacs amb patata Pollastre amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>
			<p><b>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</b></p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>



# Menú escola Joaquim Salarich

FEBRER 2021 menú sense vedella

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>1</b></p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>2</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de formatge i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>3</b></p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra arrebossada i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus a la cassola Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p>Escudella barrejada Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita de pernil i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>9</b></p> <p>Espaguetis al pesto Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Arròs amb verdures Fogoner a la llauna amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>Dijous gras 11</b></p> <p>Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p><b>Àpat de Carnestoltes 12</b></p> <p>Crema de porro i patata Macarrons amb salsa de tomàquet i cavalla Crema de xocolata</p>
<p><b>15</b></p> <p>FESTIU</p>	<p><b>16</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>17</b></p> <p>Puré de verdures Truita a la paisana Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou amb estrelletes Lluç al forn amb patates panadera Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>
<p><b>22</b></p> <p>Tallarines amb verdures i salsa de soja Truita de cavalla i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Verdures al forn Arròs amb calamars Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>
			<p><b>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</b></p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>

# Menú escola Joaquim Salarich

FEBRER 2021 menú sense peix, ni marisc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>1</b></p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>2</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de formatge i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>3</b></p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra arrebossada i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus a la cassola Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p>Escudella barrejada Pollastre al forn amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita de pernil i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>9</b></p> <p>Espaguetis al pesto Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Arròs amb verdures Llom a la planxa amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>Dijous gras 11</b></p> <p>Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p><b>Àpat de Carnestoltes 12</b></p> <p>Crema de porro i patata Macarrons amb salsa de tomàquet i pollastre Crema de xocolata</p>
<p><b>15</b></p> <p>FESTIU</p>	<p><b>16</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet <b>Croquetes de pollastre#</b> i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>17</b></p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardineria Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou amb estrelletes Truita de patates Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>
<p><b>22</b></p> <p>Tallarines amb verdures i salsa de soja Truita de formatge i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Verdures al forn Arròs amb pollastre Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita francesa i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>
		<p><b>*Plat o producte sense peix, marisc, ni traces. #Plat o producte especial sense peix, marisc, ni traces.</b></p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

# Menú escola Joaquim Salarich

FEBRER 2021 menú sense bolets, fongs, ni formatge blau



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>1</b></p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>2</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de formatge i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>3</b></p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra arrebossada i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus a la cassola Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p>Escudella barrejada Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p><b>8</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita de pernil i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>9</b></p> <p>Espaguetis al pesto Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Arròs amb verdures Fogoner a la llauna amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>Dijous gras 11</b></p> <p>Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p><b>Àpat de Carnestoltes 12</b></p> <p>Crema de porro i patata Macarrons amb salsa de tomàquet i cavalla Crema de xocolata</p>
<p><b>15</b></p> <p>FESTIU</p>	<p><b>16</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>17</b></p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardinera Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou amb estrelletes Lluç al forn amb patates panadera Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>
<p><b>22</b></p> <p>Tallarines amb verduretes Truita de cavalla i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Verdures al forn Arròs amb calamars Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>
			<p><b>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</b></p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>