

Menú escola Joaquim Salarich

MARÇ 2021 menú sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga <i>baby</i> Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Sopa de fideus# amb brou d'au Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardineria Escalopa de vedella# i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties* estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda* i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb fideus# Truita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Puré de verdures Arròs amb salsa bolonyesa* (de carn) Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Truita de pernil* i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Macarrons# a la carbonara# (amb maizena#) Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella* i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà arrebossat# i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana*</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties* estofades amb hortalisses Truita de formatge i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs amb verdures Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata i carn* (amb beixamel#) Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons# a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>VACANCES</p> <p>29</p>	<p>VACANCES</p> <p>30</p>	<p>*Plat o producte sense gluten, ni traces. #Plat o producte especial sense gluten, ni traces.</p> <p>31</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

MARÇ 2021 menú sense PLV

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga <i>baby</i> Fruita del temps</p> <p>1</p>	<p>Sopa de fideus amb brou d'au Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i tomàquet logurt de soja#</p> <p>2</p>	<p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p> <p>3</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p> <p>4</p>	<p>Cigrons a la jardinera Escalopa de vedella* i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p> <p>5</p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p>8</p>	<p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p> <p>9</p>	<p>Sopa de brou amb pistons Trita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt de soja#</p> <p>10</p>	<p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p>11</p>	<p>Puré de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal* Fruita del temps</p> <p>12</p>
<p>Bledes amb patata Trita d'embotit de gall dindi# i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p> <p>15</p>	<p>Llacets amb verdures Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p> <p>16</p>	<p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de xips Fruita del temps</p> <p>17</p>	<p>Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella* i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p> <p>18</p>	<p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà arrebossat* i amanida d'enciam i pastanaga logurt de soja#</p> <p>19</p>
<p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p> <p>22</p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses Trita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p> <p>23</p>	<p>Arròs amb verdures Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt de soja#</p> <p>24</p>	<p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata i carn* (sense beixamel ni formatge / amb sofregit de tomàquet) Fruita del temps</p> <p>25</p>	<p>Macarrons a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p>26</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>*Plat o producte sense PLV, ni traces. #Plat o producte especial sense PLV, ni traces.</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

MARÇ 2021 menú sense gluten, PLV, ni glutamat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pèsols amb patata 1 Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga <i>baby</i> Fruita del temps</p>	<p>Sopa de fideus# 2 amb brou d'au Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i tomàquet logurt de soja#</p>	<p>Patates guisades 3 amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb 4 salsa de tomàquet* Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>Cigrons a la jardinera 5 Escalopa de vedella# i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>Llenties* estofades 8 amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda* i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra 9 amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Sopa de brou 10 amb fideus# Trita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt de soja#</p>	<p>Mongetes blanques 11 amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>Puré de verdures 12 Arròs amb salsa bolonyesa* (de carn) Fruita del temps</p>
<p>Bledes amb patata 15 Trita a la francesa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Macarrons# amb 16 verdures Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>Cigrons estofats amb 17 hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de xips* Fruita del temps</p>	<p>Bròquil amb patata 18 Hamburguesa de vedella* i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Primavera 19 Arròs amb salsa de tomàquet* Bacallà arrebossat# i amanida d'enciam i pastanaga logurt de soja#</p>
<p>22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>Llenties* estofades 23 amb hortalisses Trita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24 Arròs amb verdures Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt de soja#</p>	<p>Amanida completa 25 amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata i carn* (sense beixamel ni formatge / amb sofregit de tomàquet) Fruita del temps</p>	<p>Macarrons# a la italiana 26 Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29 VACANCES</p>	<p>30 VACANCES</p>	<p>*Plat o producte sense gluten, PLV, glutamat (E-621) ni traces. 31 # Producte especial sense gluten, PLV, glutamat (E-621), ni traces.</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

MARÇ 2021 menú sense ou, PLV

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pèsols amb patata 1 Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga <i>baby</i> Fruita del temps</p>	<p>Sopa de fideus# 2 amb brou d'au Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i tomàquet logurt de soja#</p>	<p>Patates guisades 3 amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb 4 salsa de tomàquet Palomet a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>Cigrons a la jardinera 5 Escalopa de vedella# i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>Llenties estofades 8 amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata 9 Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Sopa de brou amb fideus# 10 Lluç arrebossat# i amanida d'enciam i remolatxa logurt de soja#</p>	<p>Mongetes blanques 11 amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>Puré de verdures 12 Arròs amb bolonyesa vegetal* Fruita del temps</p>
<p>Bledes amb patata 15 Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Macarrons# amb 16 verdures Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>Cigrons estofats amb 17 hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de xips Fruita del temps</p>	<p>Bròquil amb patata 18 Hamburguesa de vedella* i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Primavera 19 Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà arrebossat# i amanida d'enciam i pastanaga logurt de soja#</p>
<p>22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23 Llenties estofades amb hortalisses Llom a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24 Arròs amb verdures Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt de soja#</p>	<p>Amanida completa 25 amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata i carn* (sense beixamel ni formatge / amb sofregit de tomàquet) Fruita del temps</p>	<p>26 Macarrons# a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29 VACANCES</p>	<p>30 VACANCES</p>	<p>31 *Plat o producte sense ou, PLV, ni traces. #Plat o producte especial sense PLV, ou, ni traces.</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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pèsols amb patata 1 Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga <i>baby</i> Fruita del temps</p>	<p>Sopa de fideus# 2 amb brou d'au Lluç al forn i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>Patates guisades 3 amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb 4 salsa de tomàquet Palomet a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>Cigrons a la jardiner a 5 Escalopa de vedella# i amanida d'enciam (sense brots de soja) Fruita del temps</p>
<p>Llenties estofades 8 amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata 9 Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Sopa de brou amb fideus# 10 Lluç arrebossat# i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>Mongetes blanques 11 amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>Puré de verdures 12 Arròs amb salsa bolonyesa* (de carn) Fruita del temps</p>
<p>Bledes amb patata 15 Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Macarrons# amb 16 verdures Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>Cigrons estofats amb 17 hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de xips Fruita del temps</p>	<p>Bròquil amb patata 18 Hamburguesa de vedella* i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Primavera 19 Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre# i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana*</p>
<p>Mongeta tendra 22 amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades 23 amb hortalisses Llom a la planxa i amanida d'enciam (sense brots de soja) Fruita de temps</p>	<p>Arròs amb verdures 24 Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>Amanida completa 25 amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata i carn* (amb formatge#) Fruita del temps</p>	<p>Macarrons# a la italiana 26 Fogoner al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29 VACANCES</p>	<p>30 VACANCES</p>	<p>*Plat o producte sense 31 soja, ou, bacallà, cacauet ni traces. #Producte especial sense soja, ou, bacallà, cacauet, ni traces.</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

MARÇ 2021 menú sense llegum, ni porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga <i>baby</i> Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Sopa de fideus amb brou d'au** Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses** Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Palomet a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Espirals amb verduretes** Escalopa de vedella# ai amanida d'enciam (sense brots de soja) Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Arròs amb verduretes** Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Espinacs amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb pistons** Truita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Patates amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Puré de verduretes** Arròs amb bolonyesa de trossets de vedella Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Truita de formatge i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Llacets amb verduretes** Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Arròs a les fines herbes Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella* i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà arrebossat# i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana*</p>
<p>22</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Tallarines amb orenga Truita de formatge i amanida d'enciam (sense brots de soja) Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs amb verduretes** Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llobarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata amb trossets de vedella Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana** Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>**Plat sense mongeta tendra, ni pèsols</p>	<p>31</p> <p>*Plat o producte sense soja, ni traces. #Plat o producte especial sense soja, ni traces.</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

MARÇ 2021 menú sense carn

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Trita a la paisana i guarnició de pastanaga <i>baby</i> Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Sopa torrada amb brou vegetal Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Tofu al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Seitan arrebossat ai amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Tofu amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou vegetal amb pistons Trita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Seitan al forn amb salsa de verdures i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Puré de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Trita de formatge i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Llacets a la carbonara (sense bacon) Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Trita a la francesa amb guarnició de xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa vegetal i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Primavera 19</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Bunyols de bacallà i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Seitan al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Trita de formatge i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs amb verduretes Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata i picada vegetal Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p><i>*Plat o producte sense gluten, ni traces.</i> <i>#Plat o producte especial sense gluten, ni traces.</i></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

MARÇ 2021 menú sense porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga <i>baby</i> Fruita del temps	2 Sopa torrada sense pilotilles Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre	3 Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	4 Arròs amb salsa de tomàquet Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps	5 Cigrons a la jardinera Escalopa de vedella ai amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps
8 Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Tofu amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	10 Sopa de brou amb pistons Trita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre	11 Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	12 Puré de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps
15 Bledes amb patata Trita de formatge i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	16 Llacets a la carbonara (sense bacó) Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps	17 Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de xips Fruita del temps	18 Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Àpat de Primavera 19 Arròs amb salsa de tomàquet Bunyols de bacallà i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana
22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps	23 Llenties estofades amb hortalisses Trita de formatge i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps	24 Arròs amb verduretes Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre	25 Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata i carn de vedella Fruita del temps	26 Macarrons a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps
29 VACANCES	30 VACANCES	31 VACANCES	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

MARÇ 2021 menú sense vedella

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga <i>baby</i> Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Sopa torrada sense pilotilles Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Lluç arrebossat ai amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa* i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb pistons Trita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Puré de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Trita de pernil i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Llacets a la carbonara Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa vegetal i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Primavera 19</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Bunyols de bacallà i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Trita de formatge i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs amb verduretes Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llobarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata i carn de porc Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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

MARÇ 2021 menú sense peix, ni marisc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga <i>baby</i> Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Sopa torrada amb pilotilles Trita a la paisana i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita de pernil i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Escalopa de vedella ai amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Trita de formatge i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb pistons Trita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Puré de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Trita de pernil i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Llacets a la carbonara Gall dindi al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Primavera 19</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre# i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Trita de formatge i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs amb verduretes Gall dindi a l'allet i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata i carn Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana Trita de formatge i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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

MARÇ 2021 menú sense bolets, fongs, ni formatge blau

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga <i>baby</i> Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Sopa torrada amb pilotilles Bacallà al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Escalopa de vedella ai amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb pistons Trita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Puré de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Trita de pernil i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Llacets a la carbonara* Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Primavera 19</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Bunyols de bacallà i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Trita de formatge i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs amb verdures Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata i carn* Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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>