

Març 2024

ESCOLA CARLIT

MENÚ SENSE OU

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



4
CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA
FIDEUÀ SENSE OU AMB DAUS DE RAP (S/MARINERA)
IOGURT

5
MINISTRA DE VERDURES CASOLANA I PÈSOLS
BOTIFARRA DE PAGÈS AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA DEL TEMPS

6
SOPA DE L'ÀVIA AMB PASTA SENSE OU
"TRUITA VEGANA DE PATATA I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM
FRUITA DEL TEMPS

7
LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA
LLUÇ AL FORN AMB VERDURES
FRUITA DEL TEMPS

8
ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ
POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES
FRUITA DEL TEMPS

11
ARRÒS TRES DELICIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL)
PEIX AMB SALSETA
IOGURT

12
MONGETA TENDRA AMB PATATA
OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS
FRUITA DEL TEMPS

13
MACARRONS SENSE OU AL PESTO (S/FORMATGE)
POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL
FRUITA DEL TEMPS

14
PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS
PIZZA CASOLANA (FORMATGE S/OU O SENSE) AMB AMANIDA
FRUITA DEL TEMPS

15
SOPA DE POLLASTRE, CEBA, PASTANAGA I ARRÒS
"TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I FARINA DE CIGRÓ" AMB AMANIDA D'ENCIAM
FRUITA DEL TEMPS

18
COLIFLOR AMB PATATA
"TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" AMB FORMATGE I AMANIDA D'ENCIAM
FRUITA DEL TEMPS

19
AMANIDA COMPLETA/ CREMA DE VERDURES
MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES ECO
FRUITA DEL TEMPS

20
SOPA DE PASTA SENSE OU
ALETES DE POLLASTRE ADOBADES AMB ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL
"TORRIJA" CASOLANA S/OU O FRUITA

21
ARRÒS AMB VERDURES ECOLÒGIQUES
MARMITAKO DE PEIX O PEIX FRESC
FRUITA DEL TEMPS

22
MENU ESPECIAL ESPAGUETTIS SENSE OU A LA CARBONARA
HAMBURGUESA SENSE OU ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES
GELAT SENSE OU O IOGURT

25
SET

26
MA

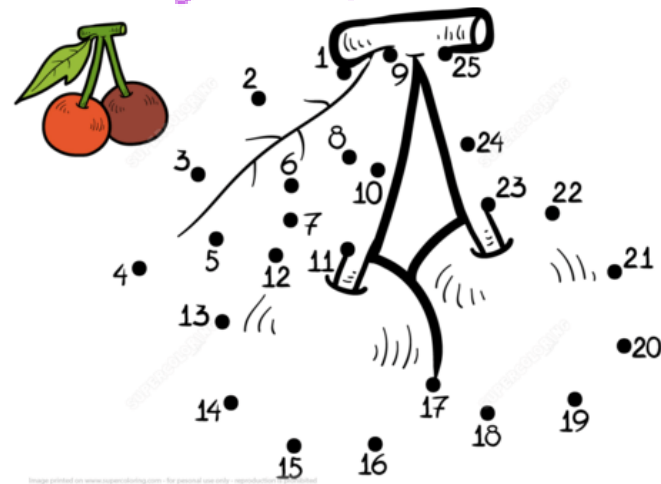
27
NA

28
SAN

29
TA

Les fruites del temps són: taronja, mandarina, poma, pera, plàtan,...Descobrix-les totes [aquí](#)
Es servirà pa integral.
Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir.
Ús de sal lodada per cuinar.
Hi ha aigua potable accessible pels infants.
Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%
Peix fresc de les llotges de Palamós, varietats com: seitó, maira, canana,...
Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.
Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!



Un cop al mes, unes postres casolanes