

Març 2021

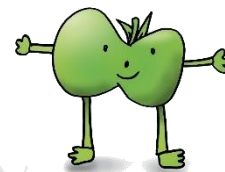
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Paella de verdures amb arròs ECO Cassoleta de peix (lluç, gambes i calamars) Fruita del temps	2 Espaguetis ECO amb sofregit casolà Hamburguesa 100% vedella amb amanida logurt La Fageda	3 Crema de porros, ceba i patata ECO Pit de pollastre saltejat amb pebrot i albergínia Fruita del temps ECO	4 Amanida Caprese (tomàquet, formatge fresc, olives negres i alfàbrega) Cigrons estofats ECO amb verdures fresques logurt La Fageda	5 Sopa de brou casolà amb galets ECO Trita de patata i ceba ECO amb amanida Fruita del temps
8 Macarrons ECO gratinats al forn Croquetes de carn d'olla amb amanida logurt La Fageda	9 Mongeta verda ECO amb patata del Segre Llonganissa de Taradell amb seques saltejades Fruita del temps	10 Arròs ECO caldós (amb sofregit casolà) Salmó amb salsa cítrica (patata, taronja i ceba) Fruita del temps	11 Sopa de brou casolà amb fideus ECO Pollastre a la farigola amb tomàquet al forn Fruita del temps ECO	12 Amanida de contrastos (poma, tonyina i crostons) Llenties ECO estofades amb arròs del Delta logurt La Fageda
15 Arròs ECO amb sofregit de verdures fresques Calamars a la andalusa casolans amb amanida Fruita del temps	16 Amanida verda amb embotit casolà de Vic Cigrons ECO estofats amb col i pastanaga Crema de vainilla La Fageda	17 Bleda amb patata ECO Cuixes de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps ECO	18 Tallarines ECO amb xampinyons frescos Bacallà al forn amb carbassó i pebrot ECO logurt La Fageda	19 Sopa de pistons ECO Rostit de llom al forn amb amanida Fruita del temps ECO
22 Fideus ECO a la cassola (amb costella i sofregit casolà) Filet de lluç a la basca (pèsols, julivert i ou dur) Fruita del temps ECO	23 Amanida de tomàquet Raf i formatge fresc Llenties ECO estofades amb arròs del Delta logurt La Fageda	24 Coliflor amb patata ECO Estofat de vedella ECOLÒGIC amb bolets Fruita del temps	25 Sopa de brou casolà amb estrelletes ECO Pollastre rostit amb ceba caramel·litzada Fruita del temps	26 Arròs ECO a la marinera (fumet de peix fresc , sofregit, calamars, musclos, cloïsses) Bacallà al forn amb samfaina casolana Mona de xocolata

El nostre menú està basat en una **cuina casolana i de qualitat** amb dieta mediterrània, proveïdors propers i temporalitat dels aliments.

*Les amanides complertes sempre portaran un aliment proteic.

i per equilibrar el sopar us proposem...

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Amanida Porc i patata Lacti	2 Verdura Ou i patata Fruita del temps	3 Arròs Peix i amanida Lacti	4 Verdura Vedella i llegum Fruita del temps	5 Verdura Au i arròs Lacti
8 Verdura Ou i patata Fruita del temps	9 Amanida Au i cereal Lacti	10 Amanida Vedella i patata Lacti	11 Verdura Ou i patata Lacti	12 Amanida Peix i verdura Fruita del temps
15 Verdura Vedella i patata Lacti	16 Verdura Peix i patata Fruita del temps	17 Pasta Llegum i cereal Lacti	18 Verdura Ou i amanida Fruita del temps	19 Amanida Ou i patata Lacti
22 Amanida Ou i patata Lacti	23 Verdura Porc i pasta Fruita del temps	24 Arròs Peix i amanida Lacti	25 Amanida Ou i patata Lacti	26 Verdura Au i arròs Fruita del temps



Abril 2021

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
5 FESTA	6 Espirals tricolor ECO gratinats al forn Lluç arrebossat amb amanida Fruita del temps	7 Mongeta tendra ECO amb patata del Segrià Mandonguilles 100% de vedella amb salsa de tomàquet casolana Fruita del temps ECO	8 Sopa de brou casolà amb pistons ECO Pollastre al forn amb patates ECO al caliu Fruita del temps	9 Amanida verda amb embotit casolà de Vic Cigrons ECO estofats i verdures fresques logurt La Fageda
12 Amanida completa amb cogombre, tomàquet, olives i ou dur Llenties ECO estofades amb arròs del Delta logurt La Fageda	13 Tallarines ECO amb sofregit casolà Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita del temps	14 Trinxat de la Cerdanya ECO (col i patata) Pollastre saltejat amb pebrot i ceba ECO logurt La Fageda	15 Arròs ECO caldós (amb sofregit casolà) Bacallà al forn amb samfaina casolana Fruita del temps ECO	16 Sopa de brou casolà amb fideus ECO Fricandó de vedella ECOLÒGIC amb bolets Fruita del temps
19 Paella de verdures amb arròs ECO Pit de pollastre a la planxa amb amanida Fruita del temps	20 Amanida fresca de poma ECO , tomàquet, olives i tonyina Cigrons ECO estofats amb aroma de xoriço logurt La Fageda	21 Purè de pastanaga ECO amb pipes de carbassa Trita de carbassó i ceba ECO amb amanida Fruita del temps	22 Macarrons ECO amb sofregit i alfàbrega Cassoleta de peix (lluç, gambes i calamars) Fruita del temps ECO	23 Sopa de lletres ECO Llibrets de pernil amb formatge amb amanida Pastís de Sant Jordi
26 Espaguetis ECO a la carbonara (amb bacó) Bacallà al forn amb a la mussolina d'all Fruita del temps ECO	27 Sopa de brou casolà amb galets ECO Salsitxes a la planxa amb amanida ceba caramel·litzada logurt La Fageda	28 Amanida Caprese (tomàquet, formatge fresc, olives negres i alfàbrega) Llenties ECO estofades amb arròs del Delta Fruita del temps	29 Arròs ECO amb salsa de sofregit casolà Calamars a l'andalusa casolans amb amanida logurt La Fageda	30 Bleda amb patata ECO Pollastre a la farigola amb tomàquet a la provençal al forn Fruita del temps ECO

El nostre menú està basat en una **cuina casolana i de qualitat** amb dieta mediterrània, proveïdors propers i temporalitat dels aliments.

*Les amanides completes sempre portaran un aliment proteic.

i per equilibrar el sopar us proposem...

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
5 FESTA	6 Verdura Ou i patata Lacti	7 Arròs Au i amanida Lacti	8 Pasta Porc i verdura Lacti	9 Pasta Peix i verdura Fruita del temps
12 Verdura Ou i patata Fruita del te	13 Verdura Peix i patata Lacti	14 Pasta Porc i amanida Fruita del temps	15 Verdura Au i amanida Lacti	16 Amanida Ou i patata Fruita del temps
19 Verdura Ou i patata Lacti	20 Pasta Vedella i verdura Fruita del temps	21 Pasta Peix i amanida Lacti	22 Amanida Au i patata Lacti	23 Verdura Llegum i arròs Fruita del temps
26 Verdura Ou i patata Lacti	27 Verdura Peix i arròs Fruita del temps	28 Pasta Au i patata Lacti	29 Amanida Vedella i verdura Fruita del temps	30 Amanida Llegum i arròs Lacti