



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Crema de verdures amb rostes Pollastre rostit a la llimona Enciam i blat de moro Pa integral i fruita de temporada	2 Cigrons ECO amb espinacs Truita de carbassó Enciam i pastanaga Pa blanc i fruita	3 Mongetes tendres amb patates Llom al forn amb salsa Pa integral i fruita de temporada	4 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Lluç a la andalussa Enciam, tomàquet i pastanaga Pa blanc i fruita
7 Tricolor de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam i olives Pa blanc i iogurt natural	8 Paella marinera Salsitxes fresques amb samfaina Pa integral i fruita de temporada	9 Llenties ECO estofades amb verdures Truita de tonyina Enciam, tomàquet i pastanaga Pa blanc i fruita	10 Crema de carbassa i pastanaga Pizza casolana amb bolonyesa de soia  Pa integral i fruita de temporada	11 Sopa de pasta Abadejo a l'all cremat Enciam i olives Pa blanc i fruita
14 VACANCES DE SETMANA SANTA 	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA 
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 Espirals amb salsa de pastanaga Delícies de bacallà Enciam i olives Pa integral i iogurt natural	23 Llenties ECO estofades Truita de formatge Enciam, tomàquet i pastanaga Pa blanc i fruita	24 Crema de carbassó amb rostes Llomillo amb tomàquet Enciam i blat de moro Pa integral i fruita de temporada	25 Arròs ECO amb verduretes Pollastre al forn amb patates Pa blanc i fruita
28 Crema de verdures Canelons gratinats Enciam i olives Pa blanc i iogurt natural	29 Trinxat de coliflor amb patata Macarrons ECO amb bolonyesa de llegums ECO  Pa integral i fruita de temporada	30 Mongetes seques ECO estofades Truita de patates Enciam i tomàquet Pa blanc i iogurt natural	TOTS ELS PLATS S'ADAPTEN A LES NECESSITATS ESPECIALS DE CADA ALUMNE. "OOVE": Oli d'oliva verge extra en amanides i verdures.	RECOMANACIONS PEL SOPAR: Si de primer plat ha dinat pasta, arròs o llegum, recomanem sopar verdura, crema de verdura o amanida i al inrevés. Si de segon plat ha dinat llegum, proteïna vegetal o ou, proposem sopar carn o peix i al inrevés. De postres, aconsellem donar fruita fresca cada dia i reservar 1-2 dies pels làctics.

