



LLAR D'INFANTS GENER 2023



<p><u>DILLUNS 2</u></p> <p>Tallarines amb tomàquet sofregit Truita de patates Fruita del temps</p>	<p><u>DIMARTS 3</u></p> <p>Brou del caldo Salsitxes de porc al forn Fruita del temps</p>	<p><u>DIMECRES 4</u></p> <p>Llenties guisades amb verdures Croquetes de pollastre Fruita del temps</p>	<p><u>DIJOUS 5</u></p> <p>Mongeta verda amb patates bullides Filet de lluç a la planxa Fruita del temps</p>	<p><u>DIVENDRES 6</u></p> <p>FESTIU</p>
<p><u>DILLUNS 9</u></p> <p>Macarrons amb tomàquet, pebrot, ceba i pastanaga Truita a la francesa Fruita del temps</p>	<p><u>DIMARTS 10</u></p> <p>Brou amb pasta de meravella Hamburguesa de vedella a la planxa amb puré de patates Fruita del temps</p>	<p><u>DIMECRES 11</u></p> <p>Cigrons estofats amb verdures Filet de lluç a la romana Fruita del temps</p>	<p><u>DIJOUS 12</u></p> <p>Crema de verdures Contra cuixa desossada de pollastre a la planxa logurt natural</p>	<p><u>DIVENDRES 13</u></p> <p>Arròs amb tomàquet sofregit Croquetes del caldo de l'escola Fruita del temps</p>
<p><u>DILLUNS 16</u></p> <p>Espaguetis a la napolitana i formatge ratllat Truita de carbassó logurt natural</p>	<p><u>DIMARTS 17</u></p> <p>Brou amb pasta de fideus fins Estofat de vedella i patates guisades Fruita del temps</p>	<p><u>DIMECRES 18</u></p> <p>Llenties estofades amb verdures i arròs integral Broquetes de pit de gall d'indi al forn Fruita del temps</p>	<p><u>DIJOUS 19</u></p> <p>Paella (Sofregit de verdures, cap de costella i pollastre) Daus de mussola marinats a l'andalusa Fruita del temps</p>	<p><u>DIVENDRES 20</u></p> <p>Mongetes verdes amb patates bullides Medalló de cigrons i Cous-cous amb ceba i pastanaga Fruita del temps</p>
<p><u>DILLUNS 23</u></p> <p>Amanida de pasta (Pastanaga, tomàquet i blat de moro) Truita a la francesa Fruita del temps</p>	<p><u>DIMARTS 24</u></p> <p>Crema de carbassa Croquetes vegetals Fruita del temps</p>	<p><u>DIMECRES 25</u></p> <p>Brou amb pasta d'estrelles Mandonguilles de vedella i patates fregides Fruita del temps</p>	<p><u>DIJOUS 26</u></p> <p>Llenties estofades amb verdures Pit de pollastre a la planxa logurt natural</p>	<p><u>DIVENDRES 27</u></p> <p>Arròs amb tomàquet sofregit Filet d'halibut amb salsa verda al forn Fruita del temps</p>
<p><u>DILLUNS 30</u></p> <p>Tallarines a la napolitana formatge ratllat Truita de patates logurt natural</p>	<p><u>DIMARTS 31</u></p> <p>Brou amb pasta de galets Hamburguesa de vedella al forn i puré de patates Fruita del temps</p>			

ESCRIT EN VERMELL, ELS ALIMENTS PROCESSATS NO ELABORATS A LA CUINA DE L'ESCOLA.

TOTS ELS ALIMENTS FRESCOS I ELS ALTRES PROCESSATS SÓN ELABORATS 100% A LA NOSTRA CUINA.

