



# ABRIL 2024

## LLAR D'INFANTS



	<p><b>DIMARTS 2</b> Espaguetis a la napolitana i formatge ratllat Truita de carbassó Fruita del temps</p>	<p><b>DIMECRES 3</b> Brou amb pasta de meravella Hamburguesa de vedella i puré de patates Fruita del temps</p>	<p><b>DIJOUS 4</b> Crema de llegums Daus de mussola a l'andalusa logurt natural</p>	<p><b>DIVENDRES 5</b> Mongetes verdes amb patates bullides Contra cuixa desossada de pollastre a la planxa Fruita del temps</p>
<p><b>DILLUNS 8</b> Macarrons amb tomàquet, ceba, pebrot i formatge ratllat Truita a la francesa logurt natural</p>	<p><b>DIMARTS 9</b> Brou amb pasta de pinyons Fricandó de vedella i patates fregides Fruita del temps</p>	<p><b>DIMECRES 10</b> Crema de carbassó Filet de lluç amb salsa verda Fruita del temps</p>	<p><b>DIJOUS 11</b> Llenties estofades amb verdures Croquetes casolanes del caldo Fruita del temps</p>	<p><b>DIVENDRES 12</b> <b>Arròs amb verdures</b> (Sofregit de ceba/pebrot/tomàquet, mongeta verda, carbassó i carbassa) <b>Medalló de carbassa i pastanaga</b> <b>Fruita del temps</b></p>
<p><b>DILLUNS 15</b> Tallarines a la carbonara i formatge ratllat Truita de carbassó Fruita del temps</p>	<p><b>DIMARTS 16</b> Arròs amb Tomàquet Filet de lluç a la romana Fruita del temps</p>	<p><b>DIMECRES 17</b> Brou amb pasta de petxines Guisat de gall d'indi amb patates Fruita del temps</p>	<p><b>DIJOUS 18</b> Llenties estofades amb verdures Filet de pollastre a la planxa Fruita del temps logurt natural</p>	<p><b>DIVENDRES 19</b> Mongetes verdes amb patates bullides <b>Salsitxes de porc al forn</b> Fruita del temps</p>
<p><b>DILLUNS 22</b> Fideus a la cassola (sofregit de ceba, pebrot i tomàquet) amb pollastre i cap de costella Truita de patates logurt natural</p>	<p><b>DIMARTS 23</b> <b>Crema de verdures</b> (Espinacs, ceba, carbassó, mongeta verda i patata) <b>Croquetes vegetals</b> <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>DIMECRES 24</b> Brou amb pasta de fideus Mandonguilles de vedella i patates fregides Fruita del temps</p>	<p><b>DIJOUS 25</b> Cigrons estofats amb verdures Filet de lluç al forn amb salsa de taronja Fruita del temps</p>	<p><b>DIVENDRES 26</b> Arròs amb Tomàquet Broquetes de pit de gall d'indi al forn Fruita del temps</p>
<p><b>DILLUNS 29</b> Amanida de pasta de colors (amb pastanaga i blat de moro amb vinagreta) Truita a la francesa Fruita del temps</p>	<p><b>DIMARTS 30</b> Brou amb pasta de galets Filet de llom a la milanesa patates fregides Fruita del temps</p>			

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