

NO LACTOSA



Dilluns 4 Crema de pastanaga ECO Cassoleta d'arròs amb rap Fruita ECO de temporada	Dimarts 5 Macarrons ECO amb tomàquet i olives Lluç al forn amb ceba amb enciam i olives logurt de soja	Dimecres 6 Trinxat de bròquil i patata ECO Pollastre de pagès a la planxa Fruita ECO de temporada	Dijous 7 Llenties ECO estofades amb sofregit de verdures ECO Truita francesa amb enciam i blat de moro Fruita ECO de temporada	Divendres 8. Dia de proteïna vegetal Cuscús de verdures amb vegetals ECO de temporada Estofat de mongetes blanques ECO Fruita ECO de temporada
Dilluns 11 Sopa de pistons ECO brou d'au i vegetals ECO Botifarra de porc amb niu d'enciams Fruita ECO de temporada	Dimarts 12 Cigrons ECO estofats amb espinacs Truita de patates i ceba amb enciam i blat de moro Fruita ECO de temporada	Dimecres 13. Menú temàtic Arròs caldós amb vegetals de temporada Gallineta amb salsa de tomàquet amb enciam i olives logurt de soja	Dijous 14. Dia de proteïna vegetal Crema de coliflor ECO Estofat de llenties ECO amb sofregit de verdures ECO Fruita ECO de temporada	Divendres 15 Patates estofades amb verdures ECO amb sofregit de tomàquet Gall dindi amb salsa agredolça Fruita ECO de temporada
Dilluns 18 Sopa de pasta ECO brou d'au i vegetals ECO Mandonguilles ecològiques a la jardineria Fruita ECO de temporada	Dimarts 19 Mongetes blanques ECO guisades amb verdures Truita de porros amb enciam i pastanaga Fruita ECO de temporada	Dimecres 20 Espirals integrals amb alfàbrega Peix fresc segons mercat Fruita ECO de temporada	Dijous 21 Crema de pèsols Pollastre de pagès rostit amb farigola amb niu d'enciams logurt de soja	Divendres 22. Dia de proteïna vegetal Arròs a la napolitana Cigrons ECO estofades amb sofregit de verdures ECO Fruita ECO de temporada
Dilluns 25	Dimarts 26	Dimecres 27	Dijous 28	Divendres 29

SETMANA SANTA

