



SANT LLUIS GONÇAGA

Març 2010

Parvulari, Primària i E.S.O.

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
<p>Pèsols saltats amb pernil</p> <p>Magra de porc amb xampinyons</p> <p>Fruita natural</p>	<p>Cigrons i espinacs bullits amb oli</p> <p>Cuixetes de pollastre al forn a les fines herbes</p> <p>Làctic</p>	<p>Fideuà</p> <p>Filet de rosada arrebossat amb tomàquet amanit i pastanaga</p> <p>Fruita natural</p>	<p>Sopa de peix amb pistons</p> <p>Xai a la planxa amb patates fregides</p> <p>Fruita natural</p>	<p>Arròs a la marinera</p> <p>Rodanxa de lluç a la romana amb enciam i olives</p> <p>Macedònia de fruita natural</p>
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
<p>Escudella</p> <p>Llom a la planxa amb patates fregides</p> <p>Fruita en almívar</p>	<p>Flam d'arròs amb salsa de tomàquet i ou</p> <p>Filet de llenguado arrebossat amb enciam i blat</p> <p>Fruita natural</p>	<p>Tallarines carbonara</p> <p>Mandonguilles amb sèpia</p> <p>Fruita natural</p>	<p>Crema de llegums</p> <p>Pollastre rostit amb bolets variats</p> <p>Làctic</p>	<p>Mongeta tendra, pastanaga i patata al vapor</p> <p>Filet de nero al forn amb salsa de porros</p> <p>Fruita natural</p>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
<p>Sopa de pistons amb pilotetes</p> <p>Filet de llenguado a la romana amb patates fregides</p> <p>Fruita natural</p>	<p>Macarrons a la bolonyesa (carn i tomàquet)</p> <p>Croquetes de pernil amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita natural</p>	<p>Puré de carbassó natural</p> <p>Filet de lluç al forn amb salsa provençal</p> <p>Fruita natural</p>	<p>Llenties amb verduretes</p> <p>Bistec de vedella amb enciam i olives</p> <p>Pastís casolà</p>	<p>Arròs a la cassola</p> <p>Truita de patata i ceba amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita natural</p>
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
<p>Sopa de brou</p> <p>Botifarra de pagès al forn amb samfaina</p> <p>Fruita natural</p>	<p>Paella</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb patates xips</p> <p>Fruita natural</p>	<p>Patates guisades amb vedella</p> <p>Calamars a la romana amb tomàquet amanit i olives</p> <p>Fruita natural</p>	<p>Puré de verdura amb rostes</p> <p>Canelons amb beixamel i formatge gratinat</p> <p>Làctic</p>	<p>Mongeta blanca saltada</p> <p>Filet de rosada a la marinera</p> <p>Fruita natural</p>



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el R.D. 1420/2006