



FEBRER | ESCOLA MAS MARIA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

	<p>1P ESPIRALS AL PESTO ROSSO (1, 5, 7, 8, 9, 10, 11)</p> <p>2P BACALLÀ GRATINAT AMB ALLIOLI DE POMA (1, 3, 4)</p> <p>GU AMANIDA DE MESCLUM, OLIVES VERDES I REMOLATXA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P CREMA DE PORROS I REMOLATXA (7)</p> <p>2P HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA (12)</p> <p>GU PATATES FREGIDES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P BROU CASOLÀ AMB ARRÒS (9)</p> <p>2P PEIX FRESC DE MERCAT (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES</p> <p>PO PLÀTAN AMB XAROP DE XOCOLATA</p>	<p>1P MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA (carbassó, pastanaga i mongeta verda)</p> <p>2P PIT DE GALL DINDI A LA PLANXA AMB VINAGRETA DE LLIMONA (12)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO IOGURT (7)</p>
	1	2	3	4
<p>1P COL-I-FLOR GRATINADA AMB BEIXAMEL I FORMATGE (1, 3, 6, 7)</p> <p>2P LLOM A LA PLANXA AMB SALSA CHIMICHURRI (1, 10, 11, 12)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P AMANIDA "A LA TEVA MIDA" (5, 7, 8, 10, 12)</p> <p>2P FIDEUÀ MARINERA AMB SÍPIA (fumet i sofregit casolà) AMB ALL I OLI (opcional) (1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 14)</p> <p>GU CUSCÚS (1, 6)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet)</p> <p>2P TRUITA DE PATATES AMB CALÇOTS (3)</p> <p>GU AMANIDA D'ESCAROLA I ROMESCO (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà)</p> <p>2P PEIX FRESC DE MERCAT (4)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I BLAT DE MORO</p> <p>PO IOGURT (7)</p>	<p>1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) (7)</p> <p>2P ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL (soja texturitzada) (1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>
7	8	9	10	11
<p>1P PAELLA DE VERDURES (mongeta verda,xampinyons,pastanagues i pèsols) (1, 10, 11)</p> <p>2P TRUITA A LA FRANCESA (3)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P CREMA DE CARBASSA (patata ,ceba i porro)</p> <p>2P LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) (1, 4)</p> <p>GU ALBERGÍNIES A LA PLANXA AMB MEL (1)</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P BROU CASOLÀ D' AUS I VERDURES AMB PISTONS (1, 9)</p> <p>2P DAUS DE VEDELLA ESTOFATS (1, 9, 12)</p> <p>GU JARDINERA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P LLENTIES ESTOFADES AMB CUSCÚS (1, 6)</p> <p>2P PEIX FRESC DE MERCAT (4)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB TARONJA I OLIVES NEGRES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P BURRITOS DE POLLASTRE (1, 10)</p> <p>GU AMANIDA DE MESCLUM, OLIVES VERDES I REMOLATXA</p> <p>PO IOGURT (7)</p>
14	15	16	17	18
<p>1P MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) (1, 3, 7)</p> <p>2P BACALLÀ A LA LLAUNA (1, 4, 10, 11, 12)</p> <p>GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P BLEDES AMB PATATES</p> <p>2P POLLASTRE ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) (1, 3)</p> <p>GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P ARRÒS FREGIT TRES DELÍCIES (pèsols,blat de moro i pastanaga)</p> <p>2P PEIX FRESC DE MERCAT (4)</p> <p>GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet)</p> <p>2P TRUITA DE MONIATO (3)</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG AMB PEBROT VERMELL I PASTANAGA</p> <p>PO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba)</p> <p>2P PIZZA CASOLANA DE VERDURES (salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, ceba, carbassó, xampinyons i olives) (1, 7)</p> <p>GU TOMÀQUET AMANIT</p> <p>PO POSTRE DISSFRESSAT (1, 6, 7, 8, 11, 12)</p>
21	22	23	24	25
<p>AL·LÈRGIC 28</p>				

