

# MENÚ DEL MES

Margalida Oliver

CEIP Joan Veny i Clar / CEIP Nou de Campos

Tel: 630636456

FEBRER				Sense Gluten
				1 -Sopa de carn  -Salmó i verdures al forn amb patates.  -Plàtan
4 -Arròs de brou de peix amb gambes  -Lluç arrebossat amb verdures.  -Plàtan	5 -Cuinat de lleties amb verdures  -Escalop de pollastre i ensalada.  -Poma	6 -Sopa de brou de pollastre amb verdures  -Truita de pernil i ensalada.  -Taronja tallada.	7 -Macarrons de tonyina amb tomàtiga  -Lluç al forn amb patates i verdures.  -Pera	8 -Puré de verdures  -Hamburgueses al forn amb tomàtiga crua i lletuga.  -Natilles casolanes
11 -Cuinat de ciurons amb verdures  -Pizza de pernil dolç i formatge  -Poma	12 -Arròs de peix  -Pollastre al forn amb verdures.  -Plàtan	13 -Sopa de brou de carn i verdures  -Salmó i verdures a la planxa.  -Iogurts	14 -Cuinat de lleties  -Truita de patates amb ensalada.  -Pera	15 -Macarrons amb tonyina  -Lluç al forn amb patates i ensalada.  -Taronja tallada
18 -Fideus de brou de peix amb gambetes.  -Estufat de bou.  -Pera	19 -Arròs integral amb salsa.  -Lluç arrebossat amb verdures.  -Poma	20 -Cuinat de ciurons amb verdures.  -Truita de pernil i ensalada.  -Flam casolà	21 -Sopa de brou de pollastre amb verdures.  -Pitrera al forn amb ensalada.  -Plàtan	22 -Cuinat de lleties  -Pizza de pernil dolç amb formatge.  -Pera
25 -Puré de verdures  -Aguiat de pilotes.  -Poma	26 -Fideus de brou de peix amb sípia  -Truita de tonyina amb ensalada de tomàtiga.  -Iogurt	27 -Arròs blanc integral amb salsa de tomàtiga  -Filet de lluç amb patates al forn i ensalada.  -Pera	28   <b>FESTIU</b>	

**-Tot el menjar serà casolà i d'elaboració pròpia.**

**-La beguda diària és l'aigua.**

**-Les fruites, hortalisses i peix poden variar segons la disponibilitat de temporada i producte de proximitat.**

**-Empram productes ecològics.**