

Març 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>FESTA Dia de lliure disposició</p>	<p>4</p> <p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Truita de pastanaga i patata amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Sopa de pollastre amb galets</p> <p>Cuixetes de pollastre rostides al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Llentíes estofades amb verdures</p> <p>Lluç al forn amb salsa de moniato i ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>7</p> <p>DIA DE LA TERRA Dinar de pícnic</p>
<p>10</p> <p>Macarrons amb sofregit de tomàquet i ceba amb formatge</p> <p>Bacallà a la bilbaïna i enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Crema de carbassa amb llentíes vermelles</p> <p>Estofat de gall d'indi amb pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Verdura de temporada amb patates</p> <p>Hamburguesa de vedella amb enciam i olives</p> <p>Iogurt natural</p>	<p>13</p> <p>Arròs integral amb verdures (porro, carbassa i xampinyons)</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Cuscús amb ceba, coliflor i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Ous durs farcits amb tonyina i enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Llentíes estofades amb verdures</p> <p>Fricandó de seità amb bolets</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Crema de mongetes i porros</p> <p>Pollastre rostit amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Verdura de temporada amb patates</p> <p>Cuixa de porc al forn amb salsa de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Sopa de peix amb fideus de cabell d'àngel</p> <p>Peix fresc amb enciam i olives</p> <p>Iogurt natural</p>
<p>24</p> <p>Fideuà amb sípia</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Patates i moniatos estofats</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons amb sofregit de tomàquet i ceba amb formatge</p> <p>Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Verdura de temporada amb patates</p> <p>Lluç al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Iogurt natural</p>	<p>28</p> <p>Puré de verdures de temporada</p> <p>Arròs a la cassola amb costella i conill</p> <p>Fruita del temps</p>

