

Xip - xap!

Benvinguda, primavera!

Escola: MATER I1-I2

Menú: ESTÀNDARD



MARÇ 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>02</p> <p>LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE ----</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB OLI D'ESPECIES FRESQUES I AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS ----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>03</p> <p>SOPA DE VERDURES AMB PISTONS DE BLAT DE LA NOGUERA ----</p> <p>LLOM ADOBAT A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES ----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>04</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA ----</p> <p>HAMBURGUESA VEGETAL AMB TIRES DE PEBROT VERD I VERMELL ----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>05</p> <p>MONGETA VERDA AMB PATATA ----</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB XAMPINYONS FRESCOS I PASTANAGA ECO DEL PLA D'URGELL ----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>06</p> <p>ESPIRALS DE BLAT DE LA NOGUERA TRES COLORS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT ----</p> <p>PEIX BLANC AL FORN AMB SALSÀ VERDA CASOLANA I TIRES DE PEBROT VERMELL ----</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>09</p> <p></p>	<p>10</p> <p>CREMA DE CARABASSÓ DE LLEIDA AMB CROSTONS CASOLANS ----</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I CEBA CAMELITZADA ----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB SOFREGIT CASOLÀ DE TOMÀQUET ----</p> <p>DAUS DE CARN MAGRA AMB AMANIDA VERDA ----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> <p>COLIFLOR GRATINADA AL FORN AMB ENCENALLS DE PERNIL I FORMATGE EDAM ----</p> <p>SALSITXES DE TOCINO AL FORN AMB MEZCLUM D'ENCIAMS, TOMÀQUET I CEBA TENDRA ----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>13</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT CASOLÀ DE TOMÀQUET FRESC ----</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ A LA ROMANA AMB GALLONS DE TOMÀQUET CONFITAT AL FORN ----</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>16</p> <p>VERDURA SALTEJADA AMB ALLS TENDRES ----</p> <p>LLOM ARREBOSSAT A LA MILANESA AMB AMANIDA DE L'HORTA ----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p>ST. PATRICK'S DAY CHICKEN SOUP WITH NOODLES ----</p> <p>SPINACH AND TURKEY BURGER WITH ROASTED POTATOES ----</p> <p>SPECIAL DESSERT</p>	<p>18</p> <p>ARRÒS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA ----</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB SAMFAINA CASOLANA ----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>19</p> <p>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES I PASTANAGA ----</p> <p>DAUS DE TOCINO SALTEJATS AMB SALSÀ SUAU DE SOBRASSADA I MEL ----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>20</p> <p>ESPIRALS DE BLAT DE LA NOGUERA AL PESTO D'ALFÀBREGA FRESCA, PEBROT ESCALIVAT I FORMATGE RATLLAT ----</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I AMANIDA VERDA ----</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>23</p> <p>CREMA DE PÈSOLS AMB PATATA ----</p> <p>LLONGANISSA DE PORC AL FORN AMB TIRES DE PEBROT ESCALIVAT ----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>24</p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES FRESQUES ----</p> <p>CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA VARIADA ----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>DIA DEL MATER BROU DE VERDURES AMB LLETRES DE BLAT DE LA NOGUERA ----</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA COMPLETA AMB PATATES ----</p> <p>POSTRE ESPECIAL I BEGUDES ENSUCRADES</p>	<p>26</p> <p>MACARRONS DE BLAT DE LA NOGUERA A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT ----</p> <p>PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBÀ CONFITADA ----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>27</p> <p>ARRÒS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE AMB SAMFAINA CASOLANA ----</p> <p>FILET DE LLUÇ A LA MILANESA AMB AMANIDA VERDA, OLIVES I PANIS ----</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>30</p> <p>SETMANA SANTA</p>	<p>31</p> <p>SETMANA SANTA</p>			

