

Xip - xap!

Benvinguda, primavera!



Escola: MATER I3-2N PRIM Menú: AL·LÈRGIA A L'OU

MARÇ 2026

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

