

MENÚ MARÇ 2025

Primera ensenyança i maternal

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 07
FESTIU	GUACAMOLE I NAXIPS AMB REMOLATXA RATLLADA I BLAT DE MORO	ESCUDELLA	CREMA DE CARABASSA I LLENTILLES VERMELLES	TRUMFES AMB CREMA GRATINADES
	 MACARRONS INTEGRALS MEDITERRANIS	 PILOTA AMB CARROTES AL VAPOR	ARRÒS GUISAT AMB GALL DINDI	 FILET DE PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA
	FRUITA	FRUITA	MACEDÒNIA	FRUITA
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
ARRÒS AMB SAMFAINA	SOPA AMB PASTA RISONI	CIGRONS ESTOFATS	MENÚ ANDORRÀ TRINXAT ANDORRÀ	
PASTÍS DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB AMANIDA	 POLLASTRE AGREDOLÇ AMB VERDURES I PINYA ROSTIDA	CROQUETES DE BACALLÀ AMB TOMATA AMANIDA	  ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS	FESTIU DIA DE LA CONSTITUCIÓ ANDORRANA
FRUITA	FRUITA	FRUITA	 MEL I MATÓ	
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
AMANIDA DE VERAT	VERDURA AL VAPOR	ENCIAM, TOMATA I TORRADETES AMB PATÉ	PÈSOLS SALTATS	SOPA DE BROU CASOLÀ AMB VERDURES
 ARRÒS A LA CUBANA	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA	ESPAGUETIS AMB PESTO DE BRÒQUIL	PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB ENCIAM I OLIVES	PEIX AL PEBRE VERMELL AMB BASTONETS DE MONIATO
IOGURT DE VAINILLA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
TOMATA AMB DAUS DE FORMATGE	CONSUMÉ DE VERDURES	AMANIDA DE MANGO I POMA AMB VINAGRETA OPCIONAL	LLENTILLES ESTOFADES	ESPIRALS DE COLORS AMB OLI I FORMATGE RATLLAT
PEIX A LA MOLINERA AMB TRUMFA AL CALIU	PLAT SUEC:  MANDONGUILLES KÖTBULLAR AMB COQUILLETES	DAUS DE POLLASTRE SALTATS AMB ARRÒS	OUS FARCITS AMB ENCIAM I CARROTA	 RODÓ DE VEDELLA A LA JARDINERA
FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA

En cas d'imprevist aquest menú es podrà modificar
Tots els àpats inclouen pa blanc o integral de forner

L'oli per amanir i cuinar és oli d'oliva

Prioritzem la fruita de temporada i proximitat

Els plats són elaborats de manera casolana pel personal de cuina del centre

Els tipus de peix són: lluç, bacallà, sípia i salmó



Carn de Ramaders d'Andorra



Alt contingut en fibra


