

MENÚ MARÇ 2026

Primera ensenyança i maternal

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 06
CONSUMÉ DE VERDURES	AMANIDA AMB HUMMUS DE REMOLATXA I BASTONETS	SOPA DE GALETS 	TRUMFES AMB CREMA GRATINADES	AMANIDA AMB FRUITA MATERNAL: CREMA 
ESPAGUETIS INTEGRALS MEDITERRANIS 	POLLASTRE AL FORN AMB QUINOA	HAMBURGUESA AMB RODANXES DE TOMATA	PEIX ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA	ARRÒS GUISAT AMB GALL DINDI
MACEDÒNIA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
ESPIRALS DE COLORS AMB OLI I FORMATGE 	CIGRONS AMB VERDURES	SOPA AMB PASTA RISSONI 	PURÉ DE VERDURES	MENÚ ANDORRÀ TRINXAT ANDORRÀ 
FILET DE PEIX AMB ALL I JULIVERT I GUARNICIÓ D'AMANIDA	CROQUETES DE ROSTIT AMB RODANXES DE TOMATA	POLLASTRE AGREDOLÇ AMB VERDURES I PINYA ROSTIDA	BOTIFARRA AMB ARRÒS CREMÓS	ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS 
POMA AL FORN	FRUITA	FRUITA	FRUITA	MEL I MATÓ (BATUT)
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
AMANIDA DE VERAT MATERNAL: CREMA	VERDURA AL VAPOR 	AMANIDA VARIADA	PURÉ DE PÈSOLS	SOPA DE BROU CASOLÀ AMB PASTA 
ARRÒS A LA CUBANA	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA	CINTES D'OU AMB SALSA DE SALMÓ	PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB ENCIAI, OLIVES NEGRES I PIPES	MANDONGUILLES AMB VERDURES RATATOUILLE
BATUT DE FRUITES	FRUITA	FRUITA	CREMA CATALANA DE SANT JOSEP	FRUITA
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
TOMATA AMB DAUS DE FORMATGE	SOPA DE CEBA 	LLENTILLES ESTOFADES	SOPA DE BROU CASOLÀ 	AMANIDA VARIADA
PEIX A LA MOLINERA AMB GUARNICIÓ TRUMFES I MONIATO	POLLASTRE AMB SOFREGIT DE TOMATA I ARRÒS BLANC	OUS FARCITS AMB MESCLUM D'ENCIAIS I REMOLATXA	PILOTA AMB CARROTES AL VAPOR	PIZZA DE PERNIL I FORMATGE I PIZZA DE VERDURES
COMBINAT DE FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA	MONA I OUS DE PASQUA

En cas d'imprevist aquest menú es pot modificar.
Tots els àpats inclouen pa blanc o integral de forner.
L'oli per amanir i cuinar és 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, sèpia i salmó.

Menú revisat per Berta Jiménez: dietista-nutricionista col. núm. 0703



Producte ecològic



Carn de Ramaders d'Andorra



Contingut alt en fibra

