

MES: Febrer 2019

COL·LEGI: PIA ST. ANTONI

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	I. Nutricional
*FRUITES DEL MES: PLÀTAN, POMA, TARONJA, PERA, PINYA I MANDARINES.				1 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Arròs amb verdures Bacallà amb samfaina Fruita	Kcl: 664 HC: 84 Prot: 38 Lip: 22
4 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Espirals carbonara Truita de patates i cabassó amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita	5 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Cigrons amb tomàquet i ou dur Croquetes de bacallà amb amanida mixta Flam	6 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Mongeta verda amb patates Mandonguilles amb salsa de xampinyons Fruita	7 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Crema de llegums Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita	8 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Arròs napolitana Lluç al forn amb patates panadera Fruita	Kcl: 622 HC: 66 Prot: 30 Lip: 24
11 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Sopa d'aviram amb fideus Llenguadina a l'andalusa amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita	12 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Bròquil amb patates Canelons de carn gratinats (beixamel i formatge) amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita	13 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Arròs caldòs Llom rostit amb salsa amb patates daus Fruita	14 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Llenties estofades Truita de pernil dolç amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) logurt	15 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Crema de verdures Estofat de gall d'indi a la jardinera Fruita	Kcl: 553 HC: 60 Prot: 24 Lip: 147
18 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Sopa de peix amb arròs Estofat de porc amb verdures Fruita	19 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Cigrons amb arròs, espinacs i ou Crestes de tonyina amb amanida mixta Natilles	20 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Paella mixta Truita de formatge Fruita	21 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Macarrons carbonara Ventresca de lluç al forn amb pastanaga i ceba Fruita	22 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Pèsols saltats amb patates Contracuixa de pollastre al forn amb amanida verda (enciam, pebrot verd i olives) Fruita	Kcl: 715 HC: 79 Prot: 34 Lip: 31
25 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Arròs milanesa San Marino (lluç, pernil dolç i formatge) amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita	26 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Crema de verdures Estofat de gall d'indi a la jardinera Fruita	27 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Espaguetis bolonyesa Ventresca de lluç al forn amb amanida tricolor (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita	28 <b>PRODUCTE SENSE GLUTEN</b> Mongeta verda amb patates Truita de botifarra d'ou amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) logurt de sabors		Kcl: 584 HC: 68 Prot: 26 Lip: 26