



MATA DE JONC

MENÚ DE MARÇ DE 2010

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2 <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>MACARRONS</b> A LA BOLONYESA</li><li>• PITRERA TORRADA AMB ENSALADA</li><li>• POMA</li></ul>	3 <ul style="list-style-type: none"><li>• ENSALADA VARIADA AMB <b>FORMATGE</b> TENDRE</li><li>• ESTOFAT DE CALAMAR</li><li>• <b>IOGURT</b></li></ul>	4 <ul style="list-style-type: none"><li>• ARRÒS BRUT</li><li>• TRUITA DE VERDURES AMB ENSALADA</li><li>• PLÀTAN</li></ul>	5 <ul style="list-style-type: none"><li>• CIURONS CUINATS</li><li>• PEIX AL FORN</li><li>• FRUITA CÍTRICA</li></ul>
8 <ul style="list-style-type: none"><li>• LLENTIES CUINADES</li><li>• HAMBURGUESES AMB PATATES FREGIDES</li><li>• FRUITA CÍTRICA</li></ul>	9 <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>SOPA</b> DE BROU</li><li>• CARN I TOMÀTIGA AL FORN</li><li>• PERA</li></ul>	10 <ul style="list-style-type: none"><li>• ENSALADA VARIADA</li><li>• ARRÒS AMB POLLASTRE I CURRI</li><li>• <b>CREMA</b> DE XOCOLATA</li></ul>	11 <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>TALLARINES</b> AMB SALSA DE VERDURES</li><li>• TRUITA D'ESPINACS I GAMBES AMB TOMÀTIGA</li><li>• POMA</li></ul>	12 <ul style="list-style-type: none"><li>• CREMA DE PÈSOLS</li><li>• PEIX <b>ARREBOSSAT</b> AMB ENSALADA</li><li>• <b>IOGURT</b></li></ul>
15 <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>SOPA</b> DE BROU</li><li>• CARN <b>ARREBOSSADA</b> AMB MONGETES SALTADES</li><li>• POMA</li></ul>	16 <ul style="list-style-type: none"><li>• CIURONS CUINATS</li><li>• TRUITA DE PATATES I CEBA AMB ENSALADA</li><li>• FRUITA CÍTRICA</li></ul>	17 <ul style="list-style-type: none"><li>• PURÉ DE VERDURES</li><li>• PITRERA D'INDIOT AL FORN AMB PATATES FREGIDES</li><li>• <b>IOGURT</b></li></ul>	18 <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>ESPAGUETIS</b> AMB SALSA I TONYINA</li><li>• <b>LLUÇ A LA ROMANA</b> AMB ENSALADA</li><li>• PLÀTAN</li></ul>	19 <ul style="list-style-type: none"><li>• ENSALADA VARIADA</li><li>• AGUIAT DE PILOTES</li><li>• PERA</li></ul>
22 <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>ESPAGUETIS</b> <b>CARBONARA</b></li><li>• <b>CROQUETES</b> AMB ENSALADA</li><li>• <b>IOGURT</b></li></ul>	23 <ul style="list-style-type: none"><li>• ENSALADA VARIADA AMB <b>FORMATGE</b></li><li>• PAELLA</li><li>• POMA</li></ul>	24 <ul style="list-style-type: none"><li>• CIURONS CUINATS</li><li>• TRUITA DE TONYINA I CEBA AMB ENSALADA</li><li>• FRUITA CÍTRICA</li></ul>	25 <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>SOPA</b> DE BROU</li><li>• LLOM TORRAT AMB MONGETES SALTADES</li><li>• <b>FLAM</b></li></ul>	26 <ul style="list-style-type: none"><li>• ARRÒS DE PEIX</li><li>• PEIX AL FORN</li><li>• PLÀTAN</li></ul>
29 <ul style="list-style-type: none"><li>• LLENTIES CUINADES</li><li>• TRUITA DE CUIXOTI <b>FORMATGE</b> AMB TOMÀTIGA</li><li>• FRUITA CÍTRICA</li></ul>	30 <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>MACARRONS</b> GRATINATS</li><li>• <b>PASTÍS</b> DE VERDURES AMB ENSALADA</li><li>• PERA</li></ul>	31 <ul style="list-style-type: none"><li>• ARRÒS DE PEIX</li><li>• PEIX <b>ARREBOSSAT</b> AMB PATATES I MONGETES BULLIDES</li><li>• POMA</li></ul>	<b>MENÚ ADAPTAT A:</b> <b>intolerància als lactis</b> <b>celíacs</b>	