

Març 2024



CEIP RAFAEL ALTAMIRA
Infantil i Primària

CATERING 45
Ensenyar a comer

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>Tots els dijous el menú se servirà amb pa integral.</p>				
<p>Si s'afeg vinagre a l'ensalada contindrà sulfits.</p>				
<p>4 Bullit Valencià</p> <p>Llom fresc amb carbassa</p> <p>Amanida d'encisam, remol. i tomaca</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Tosta amb hummus i peix a la planxa. Fruita.</p> <p>607.21 KC 18.45 PR 56.92 HC 31.34 LP 10.01 GS</p>	<p>5 Cigrons a la mediterrània</p> <p>Truita amb formatge</p> <p>Amanida de lletu, tomata i maiz</p> <p>logur</p> <p>Sopar: Verdures al forn i pollastre a la planxa. Fruita.</p> <p>683.87 KC 35.84 PR 67.08 HC 26.86 LP 7.55 GS</p>	<p>6 Pasta al pomodoro</p> <p>Tilapia amb menestra</p> <p>Amanida de lechuga, carlota i cogom.</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Crema de carlota i magre en salsa. Fruita.</p> <p>722.84 KC 35.48 PR 105.10 HC 15.22 LP 2.83 GS</p>	<p>7 Fesols a la riojana</p> <p>Pollastre amb saltat campestre</p> <p>Amanida multicolor (ensi, llomb i dacsà)</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Bledes saltades i llobarro al vapor. Fruita</p> <p>709.28 KC 37.72 PR 54.11 HC 19.75 LP 4.23 GS</p>	<p>1 Macarrons a la napolitana</p> <p>Fogoner amb verdures</p> <p>Amanida de titot, olives i llomb.</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Xampinyons saltats i pollastre al curry. Fruita.</p> <p>694.99 KC 27.84 PR 102.88 HC 16.31 LP 2.37 GS</p>
<p>11 Pasta al pesto roig</p> <p>Ventresca à la jardinera</p> <p>Amanida de tomaca, enci i cogom.</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Carxofes saltades i cuscús amb espècies. Fruita</p> <p>719.02 KC 15.23 PR 106.54 HC 13.44 LP 2.14 GS</p>	<p>12 Arròs a banda</p> <p>Rotllets de titot i formatge</p> <p>Amanida de tomaca, enci i llomb</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Crema de boniato i ous farcits amb ceba. Fruita</p> <p>783.12 KC 39.14 PR 104.23 HC 21.73 LP 8.00 GS</p>	<p>13 Llentilles ECO hortolanes</p> <p>Llom adobat amb samfaina</p> <p>Amanida de toma, lletu i carlota</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Sopa de peix amb albergínia farcida. Fruita</p> <p>743.14 KC 32.17 PR 94.33 HC 16.72 LP 5.11 GS</p>	<p>14 Crema de pèsols i porro</p> <p>Rustidera de pollastre</p> <p>Amanida de l'horta (enci, cogombre, carl)</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Daurada a la planxa i quinoa amb verdures. Fruita</p> <p>577.21 KC 23.42 PR 71.48 HC 19.45 LP 3.96 GS</p>	<p>8 Arròs 3 delícies (titot, trui, pés)</p> <p>Croquetes de peix</p> <p>Amanida Verda (enciam, cogombre, olives)</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Consomé i hamburgueses de llentilles. Fruita</p> <p>811.58 KC 15.24 PR 128.69 HC 24.41 LP 3.66 GS</p>
<p>18</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">FESTA</p>	<p>19</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">FESTA</p>	<p>20 Arròs amb tomaca</p> <p>LLlibrets de pernil y formatge</p> <p>Amanida encisam, remol. i brots soja</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Samfaina al forn i broqueta de peix. Fruita</p> <p>825.68 KC 11.97 PR 119.50 HC 30.72 LP 4.99 GS</p>	<p>21 Fesols estofats</p> <p>Truita llauradora</p> <p>Amanida mediterrània (enci, tom, espàrr)</p> <p>logur</p> <p>Sopar: Crema de xampinyons i regirat d'ous i porro. Fruita</p> <p>667.96 KC 36.46 PR 39.47 HC 22.20 LP 6.32 GS</p>	<p>15 Olleta alacantina ECO</p> <p>Truita amb carbasseta</p> <p>Amanida siciliana (enci, tom, olives)</p> <p>logur</p> <p>Sopar: Bullit amb fesols tendres i lluç en salsa verda. Fruita</p> <p>696.54 KC 34.60 PR 63.12 HC 25.60 LP 6.77 GS</p>
<p>25 Llentilles castelleses</p> <p>Truita amb carxofas</p> <p>Amanida d'encisam, remol. i espàrr.</p> <p>logur</p> <p>Sopar: Cuscús de verdures i pit de titot a la planxa. Fruita</p> <p>683.42 KC 38.17 PR 62.26 HC 27.91 LP 7.90 GS</p>	<p>26 Crema d'hortalisses</p> <p>Hamburguesa amb quetxup</p> <p>Amanida de lletu, tomata i maiz</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Puré de creïlla i carlota i peix al forn. Fruita</p> <p>515.40 KC 18.20 PR 65.90 HC 17.85 LP 1.49 GS</p>	<p>27 Sopa d'olla</p> <p>Olla casolà complet</p> <p>Amanida d' encisam. carlota i llomb.</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Crema de verdures i peix a la planxa. Fruita</p> <p>815.99 KC 54.40 PR 84.14 HC 25.84 LP 6.90 GS</p>	<p>28</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">FESTA</p>	<p>22 Fideuà de carn</p> <p>Lluç a la Bilbaína</p> <p>Amanida Domicili (lech, lom, pep)</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Escalivada de verdures amb olives i carn picada. Fruita</p> <p>841.31 KC 44.99 PR 109.65 HC 22.24 LP 4.59 GS</p>
<p>29</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">FESTA</p>	<p>29</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">FESTA</p>	<p>29</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">FESTA</p>	<p>29</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">FESTA</p>	<p>29</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">FESTA</p>

RESSÒ: Llegums procedents de cultiu ecològic

Fruita del temps: mandarina, plàtan, poma, taronja, caqui i pera.

Allergògens de declaració obligatòria.

