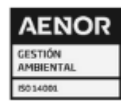




# MENÚ MARÇ

Som una empresa compromesa amb la qualitat, seguretat i el medi ambient:



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

				1 Crema de verdures de temporada Ragout de titot amb pèsols i carlota Fruita de temporada
4 Amanida completa amb ou Arròs marinera Fruita de temporada	5 Olla de cigrons Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida Fruita de temporada	6 Sopa meravella Lluç a andalusa amb creïlles logurt artesà	7 Macarrons bolonyesa Trita de tonyina amb amanida Fruita de temporada	8 <u>Menú especial: Dia de la dona</u> Crema lila Pollastre al forn amb carlota i ceba Fruita de temporada
11 Crema de llegums Pit de pollastre planxa amb rodanxa de tomaca Fruita de temporada	12 Creïlles a la de La Rioja Lluç al forn amb amanida Fruita de temporada	13 Empedrat de lletilles Trita de formatge amb amanida logurt artesà	14 Tallarins amb saltat de verdures i salsa de soja Peix fresc de llotja amb amanida Fruita de temporada	15 Arròs amb tomaca Llonganisses casolanes al forn Fruita de temporada
18 <b>FALLES</b>	19 <b>FALLES</b>	20 Estofat de lletilles amb xoriço Capritxos de calamar amb amanida Fruita de temporada	21 <u>Menú especial primavera</u> Espirals primavera Pollastre a la llima amb amanida Batut de fruites amb xarop xocolate	22 Sopa de fideus Mandonguilles en salsa amb menestra Fruita de temporada
25 Fideuà Trita de pernil dolç amb amanida Fruita de temporada	26 Crema de coliflor Tacs de magre en salsa de ceba amb guarnició de creïlles Fruita de temporada	27 Fesols amb verdures Lluç a l'andalusa amb amanida logurt artesà	28 29 <b>SETMANA SANTA</b>	

Consulta tota la informació nutricional i al·lèrgica de la nostra carta en el codi QR:



L'ingredient principal d'este plat és **ECO**.  
Se servirà pa blanc i integral.



ACCEDEIX ALS MENÚS DEL TEU CENTRE EN: [WWW.SERVALIA.ORG](http://WWW.SERVALIA.ORG)

USUARI:  
Platero

CONTRASENYA:  
4609



# 20 DE MARÇ: EQUINOCCI DE PRIMAVERA

Sabies que?

L'ús de flors per a complementar una recepta ja ve de fa segles, quan llocs com a Mèxic s'emprava la flor de carabassa, els romans les violetes o les postres índies que eren adornats amb pètals de rosa.

## Gira-sol

Els seus pètals tenen sabor amarg, però s'elimina cuinant-los uns segons al vapor. S'usa en ensalades i sopes.



## Clavell

El seu sabor és semblant al clau i al pebre. S'usa per a amanir ensalades i mantegues.



## Lavanda

Té un sabor lleugerament picant. Va molt bé per a amanir carns. També s'utilitza per a gelats i dolços.



## Alfàbega

És la flor més utilitzada en la gastronomia mediterrània. El seu sabor d'eixe toc especial a les pizzes més famoses



## Rosella

S'utilitza per a adornar ensalades i pastissos. També per a aromatitzar olis.

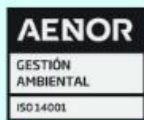


### Afegir flors al nostre menjar...

- La fa més fresca i divertida
- Aporta nous sabors
- Tenen vitamines del grup A i B

A QUINES ESPERES PER A PROVAR-LES?

Som una empresa compromesa amb la qualitat, seguretat i el medi ambient:



Consulta tota la informació nutricional i al·lèrgica de la nostra carta en el codi QR:



## RECOMENDADOR DE SOPARS



DINAR



SOPAR



Elaborat per:  
 Àngela Navarro CVO0604  
 Raquel Sanz CVO0815

