



C.E.I.P. JOAN MARTORELL

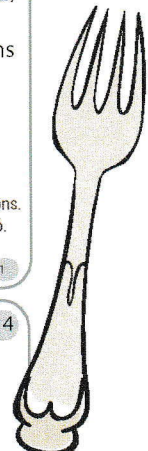
ABRIL 2.017

Dies: 12 x 4,25 = 51 €

Es passarà el rebut pel banc el DIVENDRES 7



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
Encisam, tomaca, dacsà i surimi. 1r. Guisat de creïlles amb carn i verdures. 2n. Filet de lluç a la planxa amb verdures. Fruita de temporada. Semola d'arròs amb caldo de peix. Calamars a la planxa. Fruita. 732 73 35 33	Encisam, carlota, panses, olives, dacsà. 1r. Arròs a la cubana amb tomaca. 2n. Fingers (solomillo) de pollastre casolans. Fruita de temporada. Purè mediterrani. Truita d'all tendres. Fruita. 769 96 30 28	Encisam, tomaca, surimi, carlota. 1r. Sopa de verdures amb fideus i cigrons. 2n. Pizza de pernil dolç i formatge. Fruita de temporada. Amanida amb pinya i panses. Broquetes de peix i pebrera. Lacti. 775 84 35 29	Encisam, tomaca, carlota, tonyina. 1r. Macarrons amb tonyina, ceba i tomaca. 2n. Truita de verdures i formatge. Fruita de temporada. Espenecat de pebre i alberginia. Llom amb salsa de tomaca. Fruita. 839 108 39 30	Encisam ECO, carlota, remolatxa, tomaca. 1r. Potatge de cigrons ECOLÒGICS amb carlota, espinacas. 2n. Calamars a la romana. Fruita ECO. Tomaques farcides amb pinyons. Lluç a la planxa amb guarnició. Lacti. 844 114 36 31
Encisam, tomaca, carlota, dacsà. 1r. Espirals a la carbonara amb beicon, ceba y formatge. 2n. Filet d'halibut amb verdura. Fruita. Verdures a la planxa. Mero en salsa verda. Fruita. 751 99 29 27	Encisam ECO, tomaca, olives, tonyina. 1r. Llentilles amb verdures. 2n. Truita de creïlles (bullida) amb cavalla. Fruita ECOLÒGICA. Amanida. Pollastre al forn amb creïlles i verdures. Lacti. 811 108 41 25	Encisam, carlota, tomaca i ou. 1r. Paella Valenciana amb pollastre, bajoqueta i fesols. 2n. Empanadetes de tonyina. Fruita. Crema de verdures variades. Sèpia a la planxa. Fruita. 826 120 30 29	VACANCES	VACANCES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
VACANCES	Encisam, carlota, dacsà. 1r. Macarrons amb tonyina, tomaca i formatge. 2n. Nuggets de pollastre. Lacti-Fruita. Sopa de verdures i pollastre. Filet de perca al forn. Fruita. 827 102 37 29	Encisam, tomaca, surimi i panses. 1r. Arròs a la milanesa amb pésols, magre i pebrera. 2n. Filet de halibut amb verdures. Fruita. Saltejat de verdures variades. Formatge i tomaca natural. Fruita. 767 96 43 25	Encisam ECO, remolaxa, dacsà. 1r. Llentilles ECOLÒGIQUES amb verdures i creïlles. 2n. Truita de verdures i formatge. Fruita ECO. Crema de carabasseta, carlota i creïlles. Bacallà al forn. Fruita. 811 108 41 25	DIA TEMÀTIC IRLANDA 1r. Cottage Pie (tarta de puré de creïlla i carn picada de ternera) 2n. Fish and chips. Tarta de poma. Amanida verda amb formatge fresc. Coca de pesols amb ceba. Lacti.



Parte Inferior:
Sugerencias para la cena

Los menús van acompanyats de 20 gr. de pan

Energ. Glúcidos Prot. Grasa
 (Kcal) (Gr.) (Gr.) (Gr.)



Colectividades
Catergual s.l.



El contingut en al·lèrgens dels plats pot consultar-se en l'adreça del centre