Ausolan.

Març 2025

CBASAL: BASAL

INFANTIL / DINAR / MENÚ LLAR

LLAR D'INFANTS VERDAGUER

escola bressol VERDAGUER

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3 Cal. 631 H.C. 80 Lip. 26 P. 20 LLENTIES GUISADES TRUITA DE PATATA AMB CEBA • ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS PA	**4** Cal. 712 H.C. 65 Lip. 43 P. 19 BAJOQUES AMB PATATA LLONGANISSA • AMB SAMFAINA FRUITA DEL TEMPS PA	**5** Cal. 456 H.C. 63 Lip. 13 P. 25 SOPA DE BROU AMB PISTONS POLLASTRE AL FORN AMB DUO DE PEBROT • AMB PATATA PANADERA FRUITA DEL TEMPS PA	**6** Cal. 596 H.C. 68 Lip. 27 P. 24 ARRÒS AMB HORTALISSES LLUÇ AMB SALSA VERDA IOGURT NATURAL PA	**7** Cal. 670 H.C. 100 Lip. 24 P. 19 ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET I ALBERGÍNIA HAMBURGUESA COLIFLOR I FORMATGE • ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS PA
10 Cal. 750 H.C. 144 Lip. 12 P. 23 PURE DE CARBASSÓ ARROS AMB VERDURES I LLENTIES FRUITA DEL TEMPS PA	**11** Cal. 620 H.C. 76 Lip. 22 P. 34 ESPIRALS AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT • AMB PATATA PANADERA FRUITA DEL TEMPS PA	**12** Cal. 578 H.C. 84 Lip. 14 P. 34 PURE DE LLEGUM POLLASTRE AL FORN AMB CARBASSA FRUITA DEL TEMPS PA	**13** Cal. 463 H.C. 57 Lip. 18 P. 20 MINESTRA DE VERDURES TRUITA DE PERNIL DOLÇ • ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT NATURAL PA	**14** Cal. 640 H.C. 96 Lip. 21 P. 22 SOPA D´AU AMB FIDEUS CROQUETES DE POLLASTRE • ENCIAM Y SOJA GERMINADA FRUITA DEL TEMPS PA
17 Cal. 458 H.C. 65 Lip. 16 P. 15 BRÒQUIL AMB PATATES TRUITA DE CARBASSÓ • TOMÀQUET AL FORN FRUITA DEL TEMPS PA	**18** Cal. 780 H.C. 84 Lip. 34 P. 39 ESCUDELLA BARREJADA MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB HORTALISES FRUITA DEL TEMPS PA	**19** Cal. 777 H.C. 80 Lip. 37 P. 35 ARRÒS AMB TOMÀQUET SALMÓ A LA TARONJA • AMB PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS PA	**20** Cal. 744 H.C. 113 Lip. 23 P. 27 PURE DE CARBASSÓ FESOLS AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS PA	**21** Cal. 617 H.C. 66 Lip. 28 P. 27 MACARRONS AMB TOMÀQUET LLUÇ GUISAT AMB POMA IOGURT NATURAL PA
24 Cal. 747 H.C. 87 Lip. 23 P. 51 LLENTIES AMB ARRÒS ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS PA	**25** Cal. 702 H.C. 53 Lip. 40 P. 20 TRINXAT DE COL I PATATA TRUITA DE FORMATGE • CHAMPIÑONES IOGURT NATURAL PA	**26** Cal. 530 H.C. 78 Lip. 12 P. 30 SOPA D´AU AMB ESTRELLETES PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB CANYELLA • AMB PATATA PANADERA FRUITA DEL TEMPS PA	**27** Cal. 889 H.C. 65 Lip. 56 P. 33 ARRÒS AMB QUINOA I ENDAMAME LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT • CEBA I PEBROT VERD FRUITA DEL TEMPS PA	**28** Cal. 546 H.C. 99 Lip. 11 P. 16 PURE DE PORRO MACARRONS BOLONYESA VEGETAL FRUITA DEL TEMPS PA
31 Cal. 649 H.C. 86 Lip. 27 P. 19 ESPIRALS AMB VERDURA RODANXA DE LLUÇ A LA ROMANA • ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PA				

amb el suport del Departament d'Educació i Formació Professional
Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació i Formació Professional

El nostre menú es basa en la cuina mediterrània, casolana i de qualitat. Les dietes estan elaborades pel nostre equip de dietistes col·legiades. El plat subratllat és l'alternatiu al menú basal. Contacte: cmolina.cuinagestio@com

03/03/2025 09.16.44