

COL.LEGI SALESIANS MENÚ DE MARÇ 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ .	4 -PURÉ DE PATATA AMB TONYINA I FORMATGE RATLLAT . -HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ESCAROLA I PIPES . -FRUITA.	5 -CIGRONS SALTATS AMB PANSES . -OUS FERRATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA. -FRUITA.	6 -SOPA DE BROU AMB PASTA . -POLLASTRE ROSTIT AMB PASTANAGA, CEBA, ALL I TOMÀQUET. -FRUITA.	7 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -SALMÓ AL FORN AMB CEBA I HERBES -FRUITA.
	Crema de llegum i verdura . Crespells de bacallà amb amanida Fruita	Sopa de peix . Lluç a la planxa amb amanida. Fruita.	Mongetes seques bullides amb patata Hamburguesa vegetal amb amanida. Fruita	Entrepa de truita francesa . Bol de fruita i iogurt
10 -LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES -TRUITA DE PATATA I ESPINACS AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES . -FRUITA.	11 Diada del Dinar escollit !!!!	12 -CREMA DE PORRO AMB TORREDETES DE PA. -ARRÒS A LA CASSOLA AMB PEIX. -FRUITA.	13 -PATATA BULLIDA AMB BRÒQUIL . -POLLASTRE ARREBOSSAT AMB CARBASSÓ . -FRUITA.	14 -ESPAGUETTI AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA I FORMATGE RATLLAT. -FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.
Trinxat de patata i bleda Bistec de vedella a la planxa amb amanida. Fruita		Sopa de brou amb fideus i arròs . Amanida amb ou dur . Fruita.	Espagueti amb salsa de xampinyons . Rap a la planxa amb amanida. Fruita.	Pizza de tonyina. Bol de fruita i iogurt.
17 -PATATA BULLIDA AMB PÈSOLS . -MANDONGUILLES DE SÍPIA AMB SALSA DE VEGETALS -FRUITA.	18 AMANIDA VERDA AMB TONYINA. -FIDEUS A LA CASSOLA AMB PEIX . -LA COCA DELS ANIVERSARIS .	19 - MACARRONS AMB BOLONYESA DE PORC . -POLLASTRE AL FORN LLIMONA I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ. -FRUITA.	20 -MONGETES SEQUES ESTOFADES . -TRUITA FRANCESA AMB TOMÀQUET AL FORN I ORENGA . -FRUITA	21 -ARRÒS SALTAT AMB XAMPINYOS , PÈSOLS I CEBA . -BACALLÀ AL FORN AMB TOMÀQUET I PEBROT VERMELL -FRUITA.
Sopa de ceba . Truita francesa amb pastanaga ratllada. Fruita.	Patata bullida i mongeta tendra . Falafel amb amanida. Fruita .	Crema de verdures . Tonyina a la planxa amb amanida . Fruita.	Arròs bullit amb pèsols . Salsitxes de porc a la planxa amb amanida. Fruita.	Truita de patates amb pa i tomàquet i formatge. Fruita.
24 -CREMA DE CARBASSA AMB CEBA CRUIXENT . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN . -FRUITA .	25 -CIGRONS SALTATS AMB ALL I JULIVERT . -OUS FERRATS AMB AMANIDA DE BROTS. -IOGURT DE MADUIXA .	26 -SOPA DE BROU AMB PASTA . -ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB PATATA, PASTANAGA I PÈSOLS . -FRUITA.	27 - ARRÒS D'HORTALISSES . -ESCALOPA DE LLOM AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.	28 -LLENTIES GUISADES AMB ESPINACS . -FILET DE LLUÇ AMB SALSA VERDA -FRUITA.
Macarrons saltats amb porro i pastanaga. Lluç a la planxa amb amanida Fruita	Patata bullida amb brocoli. Croquetes de carn amb amanida . Fruita.	Puré de patata gratinat . Salmó al forn . Fruita	Mongeta verda saltada amb all i julivert. Truita de carxofes amb amanida Fruita	Quiche de verdures i tonyina . Macedònia .
31 -LLAÇETS AMB SALSA DE BOLETS . - FILETS DE MAIRES ARREBOSSADES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.				
Patata bullida i mongeta tendra . Ous remenats amb espàrrecs verds . Fruita.				

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada plat.

COL.LEGI SALESIANS MENÚ DE MARÇ 2025 SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ .	4 -PURÉ DE PATATA AMB TONYINA I FORMATGE RATLLAT . -HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ESCAROLA I PIPES . -FRUITA.	5 -CIGRONS SALTATS AMB PANSES . -OUS FERRATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA. -FRUITA.	6 -SOPA DE BROU AMB PASTA SENSE GLUTEN -POLLASTRE ROSTIT AMB PASTANAGA, CEBA, ALL I TOMÀQUET. -FRUITA.	7 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -SALMÓ AL FORN AMB CEBA I HERBES -FRUITA.
10 -LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES -TRUITA DE PATATA I ESPINACS AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES . -FRUITA.	11 Diada del Dinar escollit !!!!	12 -CREMA DE PORRO . -ARRÒS A LA CASSOLA AMB PEIX. -FRUITA.	13 -PATATA BULLIDA AMB BRÒQUIL . -POLLASTRE ARREBOSSAT AMB CARBASSÓ . -FRUITA.	14 -ESPAGUETTI AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA I FORMATGE RATLLAT. -FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.
17 -PATATA BULLIDA AMB PÈSOLS . -CALAMARCETS AMB SALSA DE VEGETALS . -FRUITA.	18 AMANIDA VERDA AMB TONYINA. -CANELONS SENSE GLUTEN -LA COCA DELS ANIVERSARIS SENSE GLUTEN .	19 - MACARRONS SENSE GLUTEN AMB BOLONYESA DE PORC . -POLLASTRE AL FORN L LIMONA I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ. -FRUITA.	20 -MONGETES SEQUES ESTOFADES . -TRUITA FRANCESA AMB TOMÀQUET AL FORN I ORENGA . -FRUITA	21 -ARRÒS SALTAT AMB XAMPINYOS , PÈSOLS I CEBA . -BACALLÀ AL FORN AMB TOMÀQUET I PEBROT VERMELL -FRUITA.
24 -CREMA DE CARBASSA . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN . -FRUITA .	25 -CIGRONS SALTATS AMB ALL I JULIVERT . -OUS FERRATS AMB AMANIDA DE BROTS. -IOGURT DE MADUIXA .	26 -SOPA DE BROU AMB PASTA SENSE GLUTEN -ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB PATATA, PASTANAGA I PÈSOLS . -FRUITA.	27 - ARRÒS D'HORTALISSES . - LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.	28 -LLENTIES GUISADES AMB ESPINACS . -FILET DE LLUÇ AMB SALSA VERDA -FRUITA.
31 -PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE BOLETS . - FILETS DE MAIRES ARREBOSSADES AMB MAIZENA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA,				

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada plat.

COL.LEGI SALESIANS MENÚ DE MARÇ 2025 SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ .	4 -PURÉ DE PATATA AMB TONYINA I FORMATGE RATLLAT . -HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ESCAROLA I PIPES . -FRUITA.	5 -CIGRONS SALTATS AMB PANSES . -SALSITXES DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA. -FRUITA.	6 -SOPA DE BROU AMB PASTA . -POLLASTRE ROSTIT AMB PASTANAGA, CEBA, ALL I TOMÀQUET. -FRUITA.	7 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -SALMÓ AL FORN AMB CEBA I HERBES -FRUITA.
10 -LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES -HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES . -FRUITA.	11 Diada del Dinar escollit !!!!	12 -CREMA DE PORRO AMB TORREDETES DE PA. -ARRÒS A LA CASSOLA AMB PEIX. -FRUITA.	13 -PATATA BULLIDA AMB BRÒQUIL . -POLLASTRE ARREBOSSAT AMB CARBASSÓ . -FRUITA.	14 -ESPAGUETTI AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA I FORMATGE RATLLAT. -FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.
17 -PATATA BULLIDA AMB PÈSOLS . -CALAMARCETS AMB SALSA DE VEGETALS -FRUITA.	18 AMANIDA VERDA AMB TONYINA. -ARRÒS A LA CASSOLA AMB PEIX . -LA COCA DELS ANIVERSARIS .	19 - MACARRONS AMB BOLONYESA DE PORC . -POLLASTRE AL FORN LLIMONA I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ. -FRUITA.	20 -MONGETES SEQUES ESTOFADES . -VEDELLA A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AL FORN I ORENGA . -FRUITA	21 -ARRÒS SALTAT AMB XAMPINYOS , PÈSOLS I CEBA . -BACALLÀ AL FORN AMB TOMÀQUET I PEBROT VERMELL -FRUITA.
24 -CREMA DE CARBASSA AMB CEBA CRUIXENT . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN . -FRUITA .	25 -CIGRONS SALTATS AMB ALL I JULIVERT . -BACALLÀ AL FORN AMB AMANIDA DE BROTS. -IOGURT DE MADUIXA .	26 -SOPA DE BROU AMB PASTA . -ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB PATATA, PASTANAGA I PÈSOLS . -FRUITA.	27 - ARRÒS D'HORTALISSES . -LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.	28 -LLENTIES GUISADES AMB ESPINACS . -FILET DE LLUÇ AMB SALSA VERDA -FRUITA.
31 -PASTA AMB SALSA DE BOLETS . - FILETS DE MAIRES ARREBOSSADES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA,				

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada plat.

COL.LEGI SALESIANS MENÚ DE MARÇ 2025 HALAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ .	4 -PURÉ DE PATATA AMB TONYINA I FORMATGE RATLLAT . -HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ESCAROLA I PIPES . -FRUITA.	5 -CIGRONS SALTATS AMB PANSES . -OUS FERRATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA. -FRUITA.	6 -SOPA DE BROU AMB PASTA . -POLLASTRE ROSTIT AMB PASTANAGA, CEBA, ALL I TOMÀQUET. -FRUITA.	7 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -SALMÓ AL FORN AMB CEBA I HERBES -FRUITA.
10 -LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES -TRUITA DE PATATA I ESPINACS AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES . -FRUITA.	11 Diada del Dinar escollit !!!!	12 -CREMA DE PORRO AMB TORREDETES DE PA. -ARRÒS A LA CASSOLA AMB PEIX. -FRUITA.	13 -PATATA BULLIDA AMB BRÒQUIL . -POLLASTRE ARREBOSSAT AMB CARBASSÓ . -FRUITA.	14 -ESPAGUETTI AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA I FORMATGE RATLLAT. -FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.
17 -PATATA BULLIDA AMB PÈSOLS . -MANDONGUILLES DE SÍPIA AMB SALSA DE VEGETALS -FRUITA.	18 AMANIDA VERDA AMB TONYINA. -FIDEUS A LA CASSOLA AMB PEIX . -LA COCA DELS ANIVERSARIS .	19 - MACARRONS AMB SALSA DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT . -POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ. -FRUITA.	20 -MONGETES SEQUES ESTOFADES . -TRUITA FRANCESA AMB TOMÀQUET AL FORN I ORENGA . -FRUITA	21 -ARRÒS SALTAT AMB XAMPINYOS , PÈSOLS I CEBA . -BACALLÀ AL FORN AMB TOMÀQUET I PEBROT VERMELL -FRUITA.
24 -CREMA DE CARBASSA AMB CEBA CRUIXENT . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN . -FRUITA .	25 -CIGRONS SALTATS AMB ALL I JULIVERT . -OUS FERRATS AMB AMANIDA DE BROTS. -IOGURT DE MADUIXA .	26 -SOPA DE BROU AMB PASTA . -ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB PATATA, PASTANAGA I PÈSOLS . -FRUITA.	27 - ARRÒS D'HORTALISSES . -CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.	28 -LLENTIES GUISADES AMB ESPINACS . -FILET DE LLUÇ AMB SALSA VERDA -FRUITA.
31 -LLAÇETS AMB SALSA DE BOLETS . - FILETS DE MAIRES ARREBOSSADES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA,				

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada plat.