



## MENÚ ESCOLA GTRA-SOL MARÇ 2025

	<b>SETMANA</b> <b>04/03/2025 AL 07/03/2025</b>	<b>SETMANA</b> <b>10/03/2025 AL 14/03/2025</b>	<b>SETMANA</b> <b>17/03/2025 AL 21/03/2025</b>	<b>SETMANA</b> <b>24/03/2025 AL 28/03/2025</b>	<b>SETMANA</b> <b>31/03/2025 AL 31/03/2025</b>
<b>DJLLUNS</b>	FESTA	CALDO AMB PASTA TRUITA DE CARBASSÓ I CEBA AMB AMANIDA PA FRUITA	ESPAGUETIS AMB SALSA DE TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB VERDURES I AMANIDA PA FRUITA	MONGETA TENDRE I PATATA LLOM ARREBOSSAT I AMANIDA PA FRUITA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES CUES DE RAP AL FORN PA FRUITA
<b>DJMARTS</b>	TRINXAT DE COL AMB PATATA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA PA FRUITA	ARRÒS AMB VERDURES HAMBURGUESA DE LLEGUM AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES PA FRUITA	AMANIDA DE TEMPORADA COSTELLA AMB PATATA PA FRUITA	MONGETA BLANCA SALTEJADA AMB ALL I JULIVERT SALMÓ AL FORN AMB VERDURES PA FRUITA	
<b>DJMEGRES</b>	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET SALMÓ A LA PLANXA AMB VERDURES PA FRUITA	MENESTRA DE VERDURES ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB PATATES PA FRUITA	ARRÒS AMB XAMPINYONS I CEBA LLENTIES SALTEJADES AMB VERDURES PA FRUITA	CALDO AMB PASTA TRUITA DE CARBASSÓ I CEBA AMB AMANIDA PA FRUITA	
<b>DJJOUS</b>	LLENTIES AMB VERDURES CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA PA IOGURT	CIGRONS AMB ESPINACS CUES DE RAP AL FORN I AMANIDA PA IOGURT	COLIFLOR AMB BEIXAMEL POLLASTRE A LA CASSOLA AMB ENCIAM I PASTANAGA PA IOGURT	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET HAMBURGUESA DE LLEGUM AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES PA IOGURT	
<b>DJVENDRES</b>	AMANIDA DE TEMPORADA MACARRONS A LA BOLONYESA PA FRUITA	CREMA DE CARBASSA PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB ENCIAM I OLIVES PA FRUITA	CREMA DE VERDURES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA PA FRUITA	BLEDES AMB PATATA CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA PA FRUITA	

- Tots els plats estan cuinats amb sal yodada.
- Les amanides estan amanides amb oli d'oliva verge extra.
- Pollastre, lloc producció Casserres, proveïdor Ind. Avícola del Berguedà.
- Vedella, lloc de producció Cardona, proveïdor Carns i Embutits Llumà.
- Pà del forn de Cal Marçal