

# LOLA ANGLADA: MARÇ

<b>Dilluns 2</b>	<b>Dimarts 3</b>	<b>Dimecres 4</b>	<b>Dijous 5</b>	<b>Divendres 6</b>
Llenties estofades amb patata, porro, ceba i pastanaga Remenat d'ou amb pernil i amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Espirals amb pesto (alfàbrega, pinyons i formatge) Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Arròs amb pollastre Peix fresc al forn amb enciam i pastanaga Iogurt	Bledes amb patata Fricandó de vedella amb bolets Fruita de temporada	Crema de pastanaga Peix arrebossat amb enciam i cogombre Fruita de temporada
<b>Dilluns 9</b>	<b>Dimarts 10</b>	<b>Dimecres 11</b>	<b>Dijous 12</b>	<b>Divendres 13</b>
Brou d'au amb pasta Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Crema d'espàrrecs Hamburguesa de vedella amb tomàquet al forn Fruita de temporada	Cigrons estofats amb patata, pastanaga i tomàquet sofregit Peix fresc al forn amb oli i orenga-enciam i tomàquet Iogurt	Mongeta tendra i patata Broqueta de pollastre amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Calamars a la andalusa amb mix de enciams Fruita de temporada
<b>Dilluns 16</b>	<b>Dimarts 17</b>	<b>Dimecres 18</b>	<b>Dijous 19</b>	<b>Divendres 20</b>
Pasta a la carbonara Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita de temporada	Mongetes seques estofats amb patata, pastanaga i tomàquet triturat Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Patata i coliflor Peix fresc al forn amb enciam i pastanaga Iogurt	Crema de verdures de temporada Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada	<b>FESTA</b>
<b>Dilluns 23</b>	<b>Dimarts 24</b>	<b>Dimecres 25</b>	<b>Dijous 26</b>	<b>Divendres 27</b>
Arròs de muntanya Truita de tonyina amb enciam i pipes Fruita de temporada	Crema de carbassó Bacallà amb tomàquet al forn Fruita de temporada	Llenties estofades amb patata, pastanaga i tomàquet sofregit Gall dindi amb allada i patates xips Fruita de temporada	Patata i bròquil Peix arrebossat amb enciam i cogombre Fruita de temporada	<b>FESTA TEMÀTICA L'ESPORT</b> Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge Pollastre al forn amb mix d'enciams Iogurt amb fruita
<b>Dilluns 30</b>	<b>Dimarts 31</b>			
Crema de coliflor Remenat d'ou amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Amanida d'arròs Fingers de pollastre (arrebossats per les nostres cuineres) amb enciam i olives Préssec en almívar			

Pa normal o integral a triar

Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, pasta, làctics).

Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.

Utilitzem oli d'oliva per cuinar, amanir i fregir.

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, La Vostra Cuina disposa de la informació sobre els al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

Plat calent: Temperatura de conservació  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ . Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.

Plat fred: Temperatura de conservació  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ . Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.

Tot el menjar és per a consum immediat.

