

ESCOLA CAMINS - LES FRANQUESES DEL VALLÈS

MARÇ

CURS 2025-2026



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 - Crema de carbassa amb crostonets* - Salsitxes de porc* amb patates al forn - Amanida d'enciams i olives* - Fruita del temps	3 - Sopa de peix** amb arròs - Truita de formatge* - Amanida d'enciam i pastanaga - Fruita del temps	4 "Trinxat" de bleda, carbassa i patata - Estofat de gall dindi* amb xampinyons - Fruita del temps	5 - Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i sèsam - logurt Natural	6 - Mongeta blanca guisada amb patata i sofregit de verdures - Croquetes de pollastre* fetes a la cuina*** - Amanida d'enciams i remolatxa - Fruita del temps
9 - Macarrons salsa de formatge i olives negres* - Truita de ceba caramel·litzada i pastanaga - Amanida d'enciams i escarola - Fruita del temps	10 - Arròs 3 delícies (carbassa, olives* i truita) - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciam i germinats - logurt Natural	11 - Cigrons guisats amb patata i verdures - Costelles de porc al forn amb salsa agredolça - Fruita del temps	12 - Bròquil, col-i-flor, pastanaga i patata, amb sèsam torrat - Ales de pollastre ecològic cruixents amb quètxup casolà - Amanida d'enciams i poma - Fruita del temps	13 - Sopa vegetal amb meravella - Vegenuggets*** fets a la cuina - Amanida d'enciams i panses - Fruita del temps
16 - Cous cous amb verdures - Gall dindi* guisat amb ceba i prunes* - Fruita del temps	17 - Tallarines amb salsa pesto - Truita jardineria - Amanida d'enciams i blat de moro* - Fruita del temps	18 - Arròs amb salsa de tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i pipes - Fruita del temps	19 - Llenties guisades amb xoriço* i verdures - Pemilets de pollastre* amb herbes provençals - Fruita del temps	20 "Trinxat" de col i patata amb oli d'all - Hamburguesa de vedella - Amanida d'enciams i poma - logurt Natural
23 - Sopa minestrone - Pollastre* a la llimona amb canyella - Fruita del temps	24 - Cigrons estofats amb verdures - Truita de patata i calçots - Amanida d'enciams i remolatxa - Fruita del temps	25 - Espirals amb salsa de carbassa amb formatge* ratllat - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i poma - Fruita del temps	26 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Carn magra* arrebossada - Amanida d'enciams i olives* - logurt Natural	27 - Crema de verdures de primavera - Lasanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel - Fruita del temps
VACANCES DE SETMANA SANTA		1	2	3

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. **El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** Les hamburgueses, vegenuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu. Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.