

ESCOLA BRESSOL LA PUPUT - BIGUES I RIELLS DEL FAI

MARÇ

CURS 2025-2026



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 - Crema de carbassa - Hamburgueses vegetals - Amanida d'enciams i olives - Fruita del temps	3 - Sopa vegetal amb arròs - Truita de formatge - Amanida d'enciam i pastanaga ratllada - Fruita del temps	4 "Trinxat" de carbassa i patata - Estofat de gall dindi amb xampinyons - Fruita del temps	5 - Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa, tomàquet i formatge ratllat - Lluç s/espines - Amanida d'enciams - logurt natural sense sucre	6 FESTA LLIURE ELECCIÓ
9 - Macarrons salsa de formatge i olives negres - Truita de ceba caramel·litzada i pastanaga - Amanida d'enciams i blat de moro - Fruita del temps	10 - Arròs 3 delícies (carbassa, olives i truita) - Bacallà s/espines - Amanida d'enciam i olives - Fruita del temps	11 - Cigrons guisats amb patata i verdures - Estofat de porc amb verdures de temporada - logurt natural sense sucre	12 - Bròquil, col-i-flor, pastanaga i patata - Pollastre al forn amb verdures - Fruita del temps	13 - Sopa vegetal amb meravella - Vegenuggets fets a la cuina - Amanida d'enciams i poma ratllada - Fruita del temps
16 - Cous cous amb verdures - Gall dindi guisat amb salsa de ceba i prunes - Fruita del temps	17 - Tallarines amb salsa pesto (oli d'oliva, alfabrega, formatge, ametlla triturada) - Truita jardinera - Amanida d'enciams i blat de moro - Fruita del temps	18 - Arròs amb salsa de tomàquet - Lluç s/espines - Amanida d'enciams i pastanaga ratllada - Fruita del temps	19 - Llenties guisades amb verdures - Pernilets de pollastre amb herbes provençals - logurt natural sense sucre	20 "Trinxat" de col i patata amb oli d'alls - Hamburguesa de vedella - Amanida d'enciams i poma ratllada - Fruita del temps
23 - Sopa minestrone - Pollastre guisat amb pastanaga - logurt natural sense sucre	24 - Cigrons estofats amb verdures - Truita de patata i calçots - Amanida d'enciams i blat de moro - Fruita del temps	25 - Espirals amb salsa de carbassa amb formatge ratllat - Bacallà s/espines - Amanida d'enciams i poma ratllada - Fruita del temps	26 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Carn magra estofada - Fruita del temps	27 - Crema de verdures de primavera - Lasanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel - Amanida d'enciams i olives - Fruita del temps
VACANCES DE SETMANA SANTA				

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

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Les verdures i les fruites, la pasta, l'arròs, els làctics, els olis d'oliva i de gira-sol alt oleic, la vedella, els ous frescos i molts altres ingredients són ecològics.** A més d'aquests productes ecològics, el 70% dels ingredients són de proximitat, i comprats directament als pages@s i assurem 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 i les mandonguilles de porc també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra o de porc i un 20% de carn de porc o vedella baixa en greixos, segons la recepta.