

INSTITUT TERESA PÀMIES - BARCELONA

MARÇ

CURS 2025-2026



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 • Crema de verdures de primavera • Truita d'espínacs frescos • Amanida d'enciams, nap ratllat i blat de moro* • Fruita del temps	3 • Sopa de peix** amb arròs • Salsitxes de porc* amb patates al forn • 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, poma i pipes • Iogurt Natural	6
9 • Macarrons salsa de formatge i olives* • Truita de ceba caramel·litzada i pastanaga • Amanida d'enciams, nap ratllat i poma • Fruita del temps	10 • Arròs 3 delícies (carbassa, olives i truita) • Peix de llotja segons les millors captures** • Amanida d'enciams, germinats i blat de moro* • Fruita del temps	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'enciam, col llombarda i panses* • Iogurt Natural	13
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, blat de moro* i col llombarda • Fruita del temps	18 • Arròs amb salsa de tomàquet • Peix de llotja segons les millors captures** • Amanida d'enciams, pipes i escarola • Iogurt Natural	19 • Lenties guisades amb xoriço* i verdures • Pernilets de pollastre* amb herbes provençals • Fruita del temps	20
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, remolatxa i pastanaga • Fruita del temps	25 • Espirals amb salsa de carbassa amb formatge* ratllat • Peix de llotja segons les millors captures** • Amanida d'enciams, germinats i poma • Fruita del temps	26 • Arròs guisat amb ceba i bròquil • Guisat de carn magra amb patates i pastanaga • Iogurt Natural	27
VACANCES DE SETMANA SANTA		1	2	3

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* 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.