



SENSE PORC Març 2012

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>1</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet natural i un punt d'orenga</p> <p>Filet de lluç al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Mongeta tendra al vapor amb patata</p> <p>Hamburguesa de vedella 100% amb amanida d'enciam i talls de formatge</p> <p>Fruita del temps</p>			
<p>5</p> <p>Arròs amb sofregit de ceba, tomàquet</p> <p>Pollastre rostit amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Iogurt natural</p>	<p>6</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Rombes de lluç amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>7</p> <p>Minestra de verdures amb patata, pastanaga, mongeta tendra i pèsols</p> <p>Hamburguesa de vedella 100% a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>8</p> <p>Sopa d'au amb fideus</p> <p>Estofat de vedella amb patata, ceba i tomàquet i patates</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Macarrons (amb sofregit de tomàquet)</p> <p>Truita de patates amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>12</p> <p>Crema de pastanaga natural</p> <p>Hamburguesa de vedella 100% amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Pasta amb tomàquet natural i tonyina</p> <p>Truita francesa amb salsa de julivert i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Sopa de pistons amb pasta</p> <p>Pollastre planxa amb amanida</p> <p>Iogurt natural</p>	<p>15</p> <p>Arròs a la cubana (amb tomàquet i ou dur)</p> <p>Rodanxa de lluç a la romana amb amanida i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Llenties de l'àvia amb verdures</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn amb patates xips</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>19</p> <p>Pasta amb tomàquet natural</p> <p>Crestes de tonyina amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Mongeta tendra amb patata i coliflor</p> <p>Hamburguesa de vedella 100% a la planxa amb amanida</p> <p>Iogurt natural</p>	<p>21</p> <p>Mongetes blanques guisades amb verdures</p> <p>Truita de patates amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Sopa d'aviram amb cabell d'àngel</p> <p>Filet d'au a la planxa amb amanida d'enciam i soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Paëlla valenciana (amb sofregit i pollastre)</p> <p>Filet de Platija al forn amb ceba, pebrot verd i patates</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>26</p> <p>Sopa de peix amb pistons</p> <p>Hamburguesa 100% vedella a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Arròs a la milanesa (amb verdures i carn de vedella)</p> <p>Filet de lluç a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Natilles de vainilla</p>	<p>28</p> <p>Cigrons estofats amb pastanaga</p> <p>Croquetes de bacallà amb pernil i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>Macarrons (amb sofregit de tomàquet i olives negres)</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida d'enciam i tomàquet</p>	<p>30</p> <p>Verdura tres colors (mongeta tendra, coliflor i pastanaga)</p> <p>Pollastre a l'ast amb pepitoria de tomàquet i pebrot</p> <p>Fruita del temps</p>



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el R.D. 1420/2006