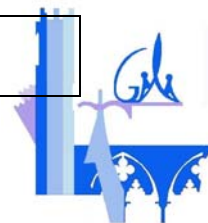


# PROGRAMACIÓ DEL MENÚ - FEBER 2012



INS Samuel Gili i Gaya, Avinguda Ton Sirera, s/n ( Lleida)

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>1</b> <b>SETMANA</b> <b>6 – 10</b>	Fideuà de carn o verdures ----- Croquetes casolanes amb amanida ----- Fruita en almívar	Arròs amb tonyina ----- Llonganissa amb patates ----- Fruita del temps	Cigrons guisats amb verdures ----- Truita de patata amb amanida i tomàquet natural ----- Flan o fruita	Verdura del temps ----- Pollastre a la planxa amb amanida ----- Plàtan o poma	Esguettis a la carbonara ----- Lluç a la romana amb patates al forn ----- Creps de xocolata
<b>2</b> <b>SETMANA</b> <b>13 - 17</b>	Llenties estofades ----- Pernil dolç amb formatge arrebossat, amanida pastanaga i olives ----- Iogurt o fruita	Amanida de pasta ----- Pit de pollastre amb patates ----- Plàtan o pomes	Canelons gratinats ----- Filet de peix amb tomàquet natural i amanida ----- Natilles o fruita	Arròs a la cubana ----- Llom a la planxa amb tomàquet fregit ----- Fruita en almívar	Mongeta tendra i patata ----- Pizza de pernil dolç i bacon ----- Macedònia natural
<b>3</b> <b>SETMANA</b> <b>20 – 24</b>	Sopa de brou ----- Pit de pollastre arrebossat amb amanida ----- Flan o fruita del temps	Verdura de temporada ----- Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet ----- Mandarines	Llenties amb arròs ----- Llibret amb amanida ----- Creps de xocolata	Macarrons amb crema de llet ----- Filet de panga amb amanida i olives ----- Iogurt o fruita	Arròs a la cubana ----- Costella de Girona a la planxa amb bolets i patates ----- Fruita del temps
<b>4</b> <b>SETMANA</b> <b>27 – 2</b>	Espaguettis amb salsa de tomàquet ----- Croquetes casolanes amb amanida ----- Préssec en almívar o fruita del temps	Sopa ----- Hamburgueses de vedella amb salsa de tomàquet ----- Iogurt o fruita	Verdura del temps ----- Bacallà al forn amb samfaina ----- Pomes o plàtan	Cigrons guisats amb verdures ----- pollastre al forn amb patates ----- Natilles	Fideuà de verdura o carn ----- Truita de patata i ceba amb amanida i pernil cuït ----- Macedònia natural