

Marsmatseðill Árskóla.

Mánudagur 2.	Lasagne, kartöflumús og salat.
Þriðjudagur 3.	Soðinn fiskur, rúgbrauð og rófur.
Miðvikudagur 4.	Pastaréttur með rjómasósu og grænmeti.
Fimmtudagur 5.	Mexíkóskur fiskur, grjón og kartöflur.
Föstudagur 6.	Íslensk kjötsúpa.
Mánudagur 9.	Skyr og brauð.
Þriðjudagur 10.	Léttsaltaður þorskur, rófur og rúgbrauð.
Miðvikudagur 11.	Hakk og spaghettí.
Fimmtudagur 12.	Steiktur fiskur í raspi, kokteilsósa, kartöflur.
Föstudagur 13.	Bjúgu, jafningur, kartöflur og grænar baunir.
Mánudagur 16.	Steiktur fiskbúðingur, karrísósa, grjón og kartöflur.
Þriðjudagur 17.	Soðið slátur, kartöflumús og rófur.
Miðvikudagur 18.	Ofnbakaður karrífiskur, grjón og kartöflur.
Fimmtudagur 19.	Soðið slátur, kartöflumús og rófur.
Föstudagur 20.	Kúrekakássa og kartöflumús.
Mánudagur 23.	Kjöt í karrý og kartöflur.
Þriðjudagur 24.	Eggsteiktur fiskur, kartöflur og köld sósa.
Miðvikudagur 25.	Snitsel, kartöflubátar og sósa.
Fimmtudagur 26.	Plokkfiskur, rúgbrauð og rófur.
Föstudagur 27.	Uppáhald 6. bekkjar.
Mánudagur 30.	Mjólkurgrautur, rúsínur og slátur.
Þriðjudagur 31.	Fiskibollur, brún sósa, kartöflur og grænmeti.