

MENÚ ABRIL 2024 13-14-15

<p>Dilluns 1</p> <p>DILLUNS DE PASQUA</p>	<p>Dimarts 2</p> <p>Espaguetis amb sofregit de tomàquet (1)</p> <p>Estofat de lleties</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p>Dimecres 3</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Truita de carbassó (2)</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Pa amb plàtan(1)</p>	<p>Dijous 4</p> <p>Brou d'au i pasta (1)(7)</p> <p>Croquetes de pollastre amb enciam i pastanaga (1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(10)(11)</p> <p>logurt (3)</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge (1)(3)</p>	<p>Divendres 5</p> <p>Arròs amb saltat d'alls i xampinyons</p> <p>Peix fresc de la costa amb tomàquet amanit (1)(5)</p> <p>Kiwi</p> <p>Berenar: Pa amb xocolata(1)(3)(4)</p>
<p>Dilluns 8</p> <p>Espirals amb salsa de formatges (1)(3)</p> <p>Remenat d'ou i patata amb amanida de col llombarda i tomàquet (2)</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Entrepà de llonganissa (1)(3)(8)</p>	<p>Dimarts 9</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Estofat de cigrons</p> <p>Kiwi</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p>Dimecres 10</p> <p>Brou d'au i pasta (1)(7)</p> <p>Bacallà amb samfaina(5)</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Pa amb plàtan(1)</p>	<p>Dijous 11</p> <p>Amanida d'arròs amb tomàquet, blat de moro, pastanaga i olives</p> <p>Mandonguilles amb salsa de remolatxa (7)(8)</p> <p>logurt (3)</p> <p>Berenar: Entrepà de gall d'indi(1)(7)</p>	<p>Divendres 12</p> <p>Crema de verdura</p> <p>Pollastre al forn amb herbes provençals i encima i pastanaga (7)</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge (1)(3)</p>
<p>Dilluns 15</p> <p>Macarrons a la napolitana (1)</p> <p>Estofat de lleties</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge (1)(3)</p>	<p>Dimarts 16</p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Remenat d'ou i patata amb amanida de col llombarda i tomàquet (2)</p> <p>Maduixes</p> <p>Berenar: Entrepà de llonganissa (1)(3)(8)</p>	<p>Dimecres 17</p> <p>Arròs a la cassola (8)</p> <p>Anelles de calamar a l'andalusa amb enciam i remolatxa ratllada (1)(6)</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Pa amb plàtan(1)</p>	<p>Dijous 18</p> <p>Amanida de patata amb pastanaga, tomàquet i olives</p> <p>Tall rodó amb salsa de verdures (8)</p> <p>logurt (3)</p> <p>Berenar: Entrepà de gall d'indi(1)(7)</p>	<p>Divendres 19</p> <p>Estofat de cigrons</p> <p>Pollastre al forn amb amanida d'enciam, pastanaga i olives (7)</p> <p>Plàtan</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>
<p>Dilluns 22</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Truita de patates amb tomàquet i remolatxa (2)</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p>Dimarts 23 -SANT JORDI</p> <p>Sopa de lletres (1)(7)</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de poma i enciam, pastanaga i olives (7)</p> <p>Pastís de Sant Jordi (1)(2)(3)</p> <p>P/Traça (4)</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge (1)(3)</p>	<p>Dimecres 24</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet (1)</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb pastanaga (7)</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Pa amb plàtan(1)</p>	<p>Dijous 25</p> <p>Amanida de cigrons amb pastanaga, enciam i tomàquet</p> <p>Peix fresc de la costa amb col llombarda i olives (1)(5)</p> <p>logurt (3)</p> <p>Berenar: Entrepà de gall d'indi(1)(7)</p>	<p>Divendres 26- JOCES FLORALS</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Fideuà de peix (1)(5)(6)</p> <p>Kiwi</p> <p>Berenar: Pa amb xocolata(1)(3)(4)</p>
<p>Dilluns 29</p> <p>Espaguetis amb bolonyesa de proteïna vegetal(1)(11)</p> <p>Remenat d'ou i patata amb amanida de col llombarda i pastanaga (2)</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p>Dimarts 30</p> <p>Arròs caldós amb verdures</p> <p>Lluç arrebossat amb enciam i olives (5)</p> <p>Maduixes</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge (1)(3)</p>			

PA: ELABORAT DE MANERA ARTESANAL I, UN COP A LA SETMANA, S'OFERIRÀ EL PA INTEGRAL
L'ARRÒS I LA PASTA SÓN PRODUCTES INTEGRALS, DE PROXIMITAT I DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA. LA FRUITA I LA VERDURA SÓN PRODUCTES DE PROXIMITAT
ELS IOGURTS SÓN DE LA FAGEDA SENSE SUCRE
.Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar



ADAPTACIONS DELS MENÚS

