

MENÚ MAIG 2024












<p>Dilluns 29</p>	<p>Dimarts 30</p>	<p>Dimecres 1</p> <p>DIA DEL TREBALLADOR /A</p>	<p>Dijous 2</p> <p>Amanida de patata amb pastanaga, tomàquet i olives</p> <p>Estofat de llenties</p> <p>logurt (3)</p>	<p>Divendres 3</p> <p>Brou d'au i pasta (1)(7)</p> <p>Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit (7)</p> <p>Poma</p>
<p>Dilluns 6</p> <p>Arròs a la milanesa (8)</p> <p>Remenat d'ou i patata amb col llombarda i pastanaga ratllada (2)</p> <p>Pera</p>	<p>Dimarts 7</p> <p>Amanida d'espirlals amb enciam, pastanaga, tomàquet (1)</p> <p>Estofat de cigrons</p> <p>Meló</p>	<p>Dimecres 8</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Pernilets de pollastre amb taronja al forn i tomàquet amanit (7)</p> <p>Síndria</p>	<p>Dijous 9</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Botifarra al forn amb mongeta seca (8)</p> <p>logurt (3)</p>	<p>Divendres 10</p> <p>Estofat de llenties amb arròs</p> <p>Peix fresc de la costa amb remolatxa ratllada i olives (1)(5)</p> <p>Poma</p>
<p>Dilluns 13</p> <p>Macarrons amb salsa de formatges (1)(3)</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga (2)</p> <p>Poma</p>	<p>Dimarts 14</p> <p>Estofat de cigrons</p> <p>Bacallà al forn amb sofregit de tomàquet (5)</p> <p>Kiwi</p>	<p>Dimecres 15</p> <p>Amanida d'arròs amb tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</p> <p>Estofat de llenties</p> <p>Pera</p>	<p>Dijous 16</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Pollastre al forn amb pastanaga</p> <p>logurt de fruites (3)</p>	<p>Divendres 17</p> <p>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>
<p>Dilluns 20</p> <p>SEGONA PASQUA</p>	<p>Dimarts 21</p> <p>Espaguetis amb pesto (alfàbrega, all i oli d'oliva) (1)</p> <p>Estofat de llenties</p> <p>Meló</p>	<p>Dimecres 22</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i pastanaga (7)</p> <p>Poma</p>	<p>Dijous 23</p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Tall rodó de porc al forn amb salsa de verdures i tomàquet amanit (8)</p> <p>logurt (3)</p>	<p>Divendres 24</p> <p>Estofat de mongeta seca</p> <p>Truita de patates amb cogombre amanit (2)</p> <p>Pera</p>
<p>Dilluns 27</p> <p>Arròs amb saltat d'all i xampinyons</p> <p>Remenat d'ou i patata amb enciam i remolatxa ratllada (2)</p> <p>Pera</p>	<p>Dimarts 28</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Empedrat de cigrons amb enciam, pastanaga i olives</p> <p>Maduixes</p>	<p>Dimecres 29</p> <p>Espirals amb sofregit de tomàquet i formatge (1)(3)</p> <p>Peix fresc de la costa amb cogombre i olives (1)(5)</p> <p>Meló</p>	<p>Dijous 30</p> <p>Amanida d'enciam, tomàquet, pastanaga, taronja i olives</p> <p>Pastís de carn, patata, tomàquet i amb formatge gratinat (3)(7)(8)</p> <p>logurt (3)</p>	<p>Divendres 31</p> <p>Crema de carbassa amb llenties vermelles</p> <p>Pollastre al forn amb fines herbes i amb enciam i olives</p> <p>Poma</p>

PA: ELABORAT DE MANERA ARTESANAL I, UN COP A LA SETMANA, S'OFERIRÀ EL PA INTEGRAL DE CIVADA, ESPELTA, ORDI O SÈGOL AMB LLAVORS.

L'ARRÒS I LA PASTA SÓN PRODUCTES INTEGRALS, DE PROXIMITAT I DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA. LA FRUITA I LA VERDURA SÓN PRODUCTES DE PROXIMITAT

BERENARS: ENTREPANS VARIATS, EMBOTITS SENSE LACTOSA. UN COP PER SETMANA, FRUITA AMB PA

[.Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar](#)


 Gluten 1	 Ous 2	 Llet 3	 Fruits secs 4	 Peix 5	 Mol·lusc 6	 Carn 7	 Porc 8	 Vegà 9	 Sulfits 10	 Soja 11
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ADAPTACIONS DELS MENÚS


- Pa sense gluten
- Pasta sense gluten
- Arrebossats sense gluten

Sense gluten 


- Truita substituïda per carn, pollastre o peix segons el menú

Sense ou 


- Iogurt substituït per fruita
- Salses sense llet

Sense llet 

- Plat sense fruits secs

Sense fruits secs 


- Peix substituït per carn, pollastre o ou segons el menú

Sense peix 


- Plat sense marisc

Sense marisc 


- Carn substituïda per ou, peix o proteïna vegetal segons el menú

Sense carn 


- Porc substituït per ou o peix segons el menú

Sense porc 


- Carn, pollastre, peix i ou substituïda per proteïna vegetal
- Sense llet
- Sense ou

Vegans 

- Plat sense sulfits

Sense Sulfits 

- Plat sense soja

Sense soja 

escola
virolai