

# MENÚ MAIG 2024 MITJANS I GRANS

<b>Dilluns 1</b>	<b>Dimarts 2</b>	<b>Dimecres 1</b>	<b>Dijous 2</b> Amanida de patata amb pastanaga, tomàquet i olives  Estofat de lleties  Iogurt (3) <b>Berenar:</b> Macedònia	<b>Divendres 3</b> Brou d'au i pasta (1)(7)  Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit (7)  Poma <b>Berenar:</b> Iogurt(3)
<b>Dilluns 6</b> Arròs a la milanesa (8)  Truita a la francesa amb col lombarda i pastanaga ratllada (2)  Pera <b>Berenar:</b> Entrepà de formatge (1)(3)	<b>Dimarts 7</b> Espirals amb sofregit de tomàquet (1)  Estofat de cigrons  Meló <b>Berenar:</b> Entrepà de pernil cuit(1)(8)	<b>Dimecres 8</b> Verdura amb patata  Pernilets de pollastre amb taronja al forn i tomàquet amanit (7)  Síndria <b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)	<b>Dijous 9</b> Crema de verdures  Botifarra al forn amb mongeta seca (8)  Iogurt (3) <b>Berenar:</b> Macedònia)	<b>Divendres 10</b> Estofat de lleties amb arròs  Lluç al forn amb remolatxa ratllada(5)  Poma <b>Berenar:</b> Iogurt(3)
<b>Dilluns 13</b> Macarrons a la napolitana (1)  Truita de carbassó amb enciam laminat i pastanaga ratllada (2) Poma <b>Berenar:</b> Entrepà de gall d'indi(1)(7)	<b>Dimarts 14</b> Estofat de cigrons  Bacallà al forn amb tomàquet amanit (5)  Síndria <b>Berenar:</b> Entrepà de formatge (1)(3)	<b>Dimecres 15</b> Arròs tres delícies  Estofat de lleties  Pera <b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)	<b>Dijous 16</b> Verdura amb patata  Pollastre al forn amb pastanaga ratllada  Iogurt (3) <b>Berenar:</b> Macedònia	<b>Divendres 17</b>   <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>
<b>Dilluns 20</b>   <b>2ª PASQUA</b>	<b>Dimarts 21</b> Espaguetis amb pesto (alfàbrega, all i oli d'oliva) (1)  Estofat de lleties  Meló <b>Berenar:</b> Entrepà de formatge (1)(3)	<b>Dimecres 22</b> Verdura amb patata  Pollastre a la planxa amb enciam laminat i pastanaga ratllada (7)  Poma <b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)	<b>Dijous 23</b> Arròs amb sofregit de tomàquet  Tall rodó de porc al forn amb salsa de verdures (8)  Iogurt (3) <b>Berenar:</b> Macedònia	<b>Divendres 24 - Virorevetlla</b> Estofat de mongeta seca  Truita de patates amb cogombre amanit (2)  Pera <b>Berenar:</b> Iogurt(3)
<b>Dilluns 27</b> Arròs amb saltat d'alls i xampinyons  Remenat d'ou i patata amb enciam i remolatxa ratllada (2) Pera <b>Berenar:</b> Entrepà de pernil cuit(1)(8)	<b>Dimarts 28</b> Verdura amb patata  Empedrat de cigrons amb enciam laminat i pastanaga ratllada  Taronja <b>Berenar:</b> Entrepà de gall d'indi(1)(7)	<b>Dimecres 29</b> Espirals amb sofregit de tomàquet (1)  Lluç al forn amb cogombre amanit (5)  Meló <b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)	<b>Dijous 30</b> Mongeta tendra saltejada  Pastís de carn, patata, tomàquet i amb formatge gratinat (3)(7)(8)  Iogurt (3) <b>Berenar:</b> Macedònia	<b>Divendres 31</b> Crema de carbassa amb lleties vermelles  Pollastre al forn amb fines herbes i amb enciam laminat Poma <b>Berenar:</b> Iogurt(3)

PA: ELABORAT DE MANERA ARTESANAL I, UN COP A LA SETMANA, S'OFERIRÀ EL PA INTEGRAL DE CIVADA, ESPELTA, ORDÍ 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  
ELS IOGURTS SÓN DE LA FAGEDA SENSE SUCRE  
[.Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar](#)



## ADAPTACIONS DELS MENÚS

<ul style="list-style-type: none"><li>• Pa sense gluten</li><li>• Pasta sense gluten</li><li>• Arrebossats sense glúten</li></ul> <p>Sense gluten </p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Truita substituïda per carn, pollastre o peix segons el menú</li></ul> <p>Sense ou </p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Iogurt substituït per fruita</li><li>• Salses sense llet</li></ul> <p>Sense llet </p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plat sense fruits secs</li></ul> <p>Sense fruits secs </p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Peix substituït per carn, pollastre o ou segons el menú</li></ul> <p>Sense peix </p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plat sense marisc</li></ul> <p>Sense marisc </p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Carn substituïda per ou, peix o proteïna vegetal segons el menú</li></ul> <p>Sense carn </p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Porc substituït per ou o peix segons el menú</li></ul> <p>Sense porc </p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Carn, pollastre, peix i ou substituïda per proteïna vegetal</li><li>• Sense llet</li><li>• Sense ou</li></ul> <p>Vegans </p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plat sense sulfits</li></ul> <p>Sense Sulfits </p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plat sense soja</li></ul> <p>Sense soja </p>	

ESCOLA  
REINA ELISENDA  
VIROLAI