

ABRIL 2019

SENSE LLET

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
MONGETA VERDA AMB PATATA	MONGETA BLANCA ECO ESTOFADA (PORRO, PASTANAGA, CEBA, TOMÀQUET I PATATA)	AMANIDA VERDA (ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I PASTANAGA)	SOPA DE BROU AMB PASTA I VEGETALS	ARRÒS ECO INTEGRAL AMB TOMÀQUET
BRUIXA ARREBOSSADA* AMB ENCIAM I TOMÀQUET	TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I TOMÀQUET	FIDEUÀ DE MARISC (CLOÏSES, CALAMAR, GAMBÀ, SÈPIA I MUSCLOS)	HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO	BROTXETES DE POLLASTRE AMB ENCIAM I PASTANAGA
FRUITA	FRUITA	IOGURT DE SOJA	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
MACARRONS ECO AMB TOMÀQUET	CREMA DE VERDURES (MONGETA TENDRA, CARBASSÓ I PORRO)	ENCIAM AMB TOMÀQUET I FRUITS SECS	CIGRONS ECO ESTOFATS (CEBA, PORRO I TOMÀQUET)	BRÒQUIL AMB PATATA
PEIX ARREBOSSAT* AMB ENCIAM I OLIVES	POLLASTRE AL FORN AMB CEBETES, ENCIAM I BLAT DE MORO	ARRÒS ECO INTEGRAL AMB RODÓ DE VEDELLA I XAMPINYONS	OUS AMB TOMÀQUET	PEIX FRESC AMB ENCIAM I PASTANAGA
FRUITA	FRUITA	IOGURT DE SOJA	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
SETMANA SANTA				
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24 DIA DE LA PROTEÏNA VEGETAL	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
FESTA	LLENTIES ECO ESTOFADES (CEBA, PORRO, TOMÀQUET, PASTANAGA I PATATES)	AMANIDA AMB OLIVES	VICHYSOISE (PORRO AMB PATATA)	ESPIRALS AL PESTO (ALFÀBREGA, PINYONS, I OLI D'OLIVA)
	TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO	PAELLA DE VERDURES VALENCIANA	SALMÓ AL FORN AMB ENCIAM I TOMÀQUET	ESCALOPA (SN/LLET) DE POLLASTRE AMB ENCIAM I PASTANAGA
	FRUITA	IOGURT DE SOJA	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 29	DIMARTS 30			
MACARRONS ECO INTEGRALS AMB TOMÀQUET	TRINXAT DE COL I PATATA			
LLUÇ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I PASTANAGA	BOTIFARRA DE PAGÈS AMB ENCIAM I BLAT DE MORO			
FRUITA	FRUITA			
FRUITA DEL MES: POMA, PÈRA, PLÀTAN, KIWI, TARONJA, MADUIXA I MANDARINA				
PA NORMAL O INTEGRAL A TRIAR				
BERENARS, ENTRPÀ, COCA DE XOCOLATA, IOGURT AMB GALETES, MAGDALENES I PA AMB XOCOLATA (DE P3 A 2on).				
				AQUESTS

*ARREBOSSAT PEL CUINER SENSE GLUTEN, OU, NI LLET

Menú revisat per Marina Perugini. Llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments Màster en dietètica i nutrició humana.