



MAIG 2022

Pel maig els caragols a raig



DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
<p>ARRÓS AMB VERDURES (CARBASSÓ, PÈSOL, MONGETA TENDRA)</p> <p>OUS DURS AMB TOMÀQUET, ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA</p> <p>AMANIDA-CARN VERMELLA-FRUITA</p>	<p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>CIGRONS AMB COMÍ</p> <p>FRUITA</p> <p>ARRÓS-CARN BLANCA-FRUITA</p>	<p>BARREJA D'ENCIAM AMB TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p>FIDEUS A LA CASSOLA</p> <p>IOGURT COOPERATIVA</p> <p>VERDURA I PATATA-PEIX BLAU-FRUITA</p>	<p>AMANIDA MURCIANA (PATATATES, OLIVES, ENCIAM I TOMÀQUET)</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB POMA, ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA</p> <p>LLEGUM-OU-FRUITA</p>	<p>EMPEDRAT (MONGETES BLANQUES, PEBROT VERD, TONYINA)</p> <p>BACALLÀ AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA</p> <p>AMANIDA-PIZZA-FRUITA</p>
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<p>AMANIDA DE LLENTIES (TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)</p> <p>TRUITA DE PATATES AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA</p> <p>VERDURA I PATATA-PEIX BLAU-FRUITA</p>	<p>BLEDES AMB PATATES</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA</p> <p>AMANIDA-PEIX BLANC-FRUITA</p>	<p>ENCIAM AMB PASTANAGA I TOMÀQUET</p> <p>PAELLA DE PEIX (PEIX, MUSCLOS, CALAMAR)</p> <p>IOGURT COOPERATIVA</p> <p>LLEGUM-OU-FRUITA</p>	<p>ESPAGUETI INTEGRAL SALSÀ DE TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p>PEIX FRESC AL FORN AMB VERDURES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA</p> <p>AMANIDA-CARN VERMELLA-FRUITA</p>	<p>GASPATKO AMB CROSTONS O AMANIDA</p> <p>CUS CUS AMB VERDURES, CIGRONS I FRUITS SECS</p> <p>FRUITA</p> <p>ARRÓS-CARN BLANCA-FRUITA</p>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<p>AMANIDA DE PASTA (ESPIRALS, TOMÀQUET, OLIVES I TONYINA)</p> <p>BACALLÀ AL FORN AMB VERDURES</p> <p>FRUITA</p> <p>ARRÓS-CARN BLANCA-FRUITA</p>	<p>PÈSOLS SALTATS AMB PATATA, PERNIL I CEBÀ</p> <p>TRUITA AMB FORMATGE</p> <p>FRUITA</p> <p>VERDURA I PATATA-PEIX BLAU-FRUITA</p>	<p>ENCIAM, TOMÀQUET XERRY I PIPES</p> <p>ARROS ECO INTEGRAL AMB MANDONGUILLES DE VEDELLA I PORC A LA JARDINERA (PATATA, PÈSOLS, PASTANAGA, MONGETA)</p> <p>IOGURT COOPERATIVA</p> <p>LLEGUM-OU-FRUITA</p>	<p>BRÒQUIL AMB PATATA SALTAT AMB OLI D'ALLS</p> <p>QUISAT DE CIGRONS AMB ESPINACS I OU DUR</p> <p>FRUITA</p> <p>AMANIDA-PEIX BLANC-FRUITA</p>	<p>VICHYSOISE (CREMA FREDA DE PORROS I PATATES)</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES</p> <p>FRUITA</p> <p>AMANIDA-CARN VERMELLA-FRUITA</p>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
<p>AMANIDA D'ARRÓS (TOMÀQUET, OLIVES I OU DUR)</p> <p>CROQUETES DE BACALLÀ I ENCIAM AMB BLAT DE MORO, TOMÀQUET I COGOMBRE</p> <p>FRUITA</p> <p>AMANIDA-CARN VERMELLA-FRUITA</p>	<p>LLESQUES DE PATATA, CEBÀ, I TOMÀQUET AL FORN</p> <p>LLENTIES ECO ESTOFADES (CEBÀ, PORRO, TOMÀQUET I PASTANAGA)</p> <p>FRUITA</p> <p>CREMA DE VERDURES-PEIX BLAU-FRUITA</p>	<p>ENCIAM AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>FIDEUÀ (CALDO DE PEIX, MUSCLOS, CLOÏSSES, CALAMAR)</p> <p>IOGURT COOPERATIVA</p> <p>LLEGUM-VERDURA-FRUITA</p>	<p>AMANIDA DE CIGRONS (TOMÀQUET, BLAT DE MORO, OLIVES, CIGRONS)</p> <p>TRUITA DE PERNIL AMB ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA</p> <p>ARRÓS-CARN BLANCA-FRUITA</p>	<p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>ESCALOPA DE POLLASTRE AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA</p> <p>LLEGUM-OU-FRUITA</p>
DILLUNS 30	DIMARTS 31	<p>Fruita del mes: poma, pera, platà, taronja, maduixa i préssec</p> <p>PA INTEGRAL</p>		
<p>CREMA DE VERDURES</p> <p>ESPIRALS AMB BOLONYESA VEGETAL</p> <p>FRUITA</p> <p>AMANIDA-CARN VERMELLA-FRUITA</p>	<p>TABULÉ DE CUS CUS (CEBÀ I TOMÀQUET)</p> <p>PEIX FRESC AMB ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA</p> <p>ARRÓS-CARN BLANCA-FRUITA</p>	<p>ENCIAM AMB TOMÀQUET, COGOMBRE I FRUITS SECS</p> <p>ARRÓS ECO INTEGRAL AMB FRICANDÓ (RODÓ DE VADELLA, TOMÀQUET, CEBÀ, PORRO I PASTANAGA)</p> <p>IOGURT COOPERATIVA</p> <p>LLEGUM-OU-FRUITA</p>	<p>AMANIDA DE LLENTIES (TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)</p> <p>TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA</p> <p>VERDURA I PATATA-PEIX BLAU-FRUITA</p>	<p>AMANIDA RUSA</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA</p> <p>AMANIDA-PEIX BLANC-LÀCTIC</p>

Berenars: entrepà, pa amb xocolata, iogurt natural amb tortilles d'arròs o fruita. Aquests berenars es serveixen de manera rotatòria. Diàriament disposen d'un bol de fruita variada i pa.

Menú revisat per Marina Perugini. Llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments Master en dietètica i nutrició humana.  
LA VOSTRA CUINA S.L. Reg. San.: 26.12437/B. Av. Egara, 50 08192, SANT QUIRZE DEL VALLÈS www.vostracuina.com