

**MENÚS MES D'ABRIL DEL 2019**


Dilluns, 1	Dimarts, 2	Dimecres, 3	Dijous, 4	Divendres, 5
Mongeta tendre amb patata. Escalopa de vedella amb pastanaga ratllada. Iogurt de sabors.	Macarrons amb salsa de tomàquet i tonyina. Filet de lluç al forn amb carbassó al forn. Fruita del temps.	Arròs amb salsa de tomàquet. Pollastre a la planxa amb enciam amanit. Fruita del temps.	Crema de carbassó. Fideuà amb sípia. Fruita del temps.	Cigrons amb arròs. Truita francesa amb enciam roure amanit. Fruita del temps.
Dilluns, 8	Dimarts, 9	Dimecres, 10	Dijous, 11	Divendres, 12
Arròs saltejat amb xampinyons, ceba, carbassó i espàrrecs verds. Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit. Iogurt natural.	Amanida de lleties. Ous estrellats amb pernil i patates fregides. Fruita del temps.	Crema de verdures (mongeta tendra, pastanaga i porro). Canelons d'au i porc. Fruita del temps.	Bròquil amb patata. Pollastre arrebossat amb enciam roure amanit. Fruita del temps	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge ratllat. Salmó planxa amb enciam amanit. Fruita del temps
Dilluns, 15	Dimarts, 16	Dimecres, 17	Dijous, 18	Divendres, 19
<b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>				
Dilluns, 22	Dimarts, 23	Dimecres, 24	Dijous, 25	Divendres, 26
<b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>	Mongeta tendre amb patata. Pollastre arrebossat amb tomàquet amanit. Iogurt de sabors.	Sopa de brou amb fideus. Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet i albergínia forn. Fruita del temps.	Lleties guisades amb carbassa. Truita de carbassó amb bastonets de pastanaga crua. Fruita del temps.	Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb amanida d'enciam. Fruita del temps.
Dilluns, 29	Dimarts, 30			
Coliflor saltejada amb alls tendres. Pizza casolana de pernil dolç i xampinyons amb pastanaga ratllada. Iogurt de cabra natural.	Crema de carbassa. Truita de patates amb tomàquet amanit. Fruita del temps			

S'acompanya d'aigua i pa que variarà setmanalment en aquest ordre: de farina blanca ecològica, integral, amb llavors i blanc.

S'utilitza oli d'oliva verge tant per cuinar com per amanir, es fregeix amb oli de gira-sol.

Comencem a treballar en el menú amb Patricia Nevot Escusa, dietista - nutricionista col·legiada CAT695.





Dilluns, 1	Dimarts, 2	Dimecres, 3	Dijous, 4	Divendres, 5
Mongeta tendre amb patata. Escalopa de vedella amb pa sense gluten i pastanaga ratllada. Iogurt de sabors.	Macarrons sense gluten amb salsa de tomàquet i tonyina. Filet de lluç al forn amb carbassó al forn. Fruita del temps.	Arròs amb salsa de tomàquet. Pollastre a la planxa amb enciam amanit. Fruita del temps	Crema de carbassó. Fideuà (fideus sense gluten) amb sípia . Fruita del temps	Cigrons amb arròs. Truita francesa amb enciam roure amanit. Fruita del temps
Dilluns, 8	Dimarts, 9	Dimecres, 10	Dijous, 11	Divendres, 12
Arròs saltejat amb xampinyons, ceba, carbassó i espàrrecs verds. Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit. Iogurt natural.	Amanida de lleties. Ous estrellats amb pernil i patates fregides. Fruita del temps.	Crema de verdures (mongeta tendra, pastanaga i porro). Canelons d'au i porc amb pasta i beixamel sense gluten. Fruita del temps.	Bròquil amb patata. Pollastre arrebossat amb pa sense gluten i enciam roure amanit. Fruita del temps	Espaguetis sense gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat. Salmó planxa amb enciam amanit. Fruita del temps
Dilluns, 15	Dimarts, 16	Dimecres, 17	Dijous, 18	Divendres, 19
<b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>				
Dilluns, 22	Dimarts, 23	Dimecres, 24	Dijous, 25	Divendres, 26
<b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>	Mongeta tendre amb patata. Pollastre arrebossat amb pa sense gluten, amb tomàquet amanit. Iogurt de sabors.	Sopa amb fideus s/gluten. Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet i albergínia al forn. Fruita del temps.	Lleties guisades amb carbassa. Truita de carbassó amb bastonets de pastanaga crua. Fruita del temps.	Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb amanida d'enciam. Fruita del temps.
Dilluns, 29	Dimarts, 30			
Coliflor saltejada amb alls tendres. Pizza casolana de pernil dolç i xampinyons tot sense gluten amb pastanaga ratllada. Iogurt de cabra natural.	Crema de carbassa. Truita de patates amb tomàquet amanit. Fruita del temps			

S'acompanya d'aigua i pa sense gluten.

S'utilitza oli d'oliva verge tant per cuinar com per amanir, es fregeix amb oli de gira-sol.

Comencem a treballar en el menú amb Patricia Nevot Escusa, dietista - nutricionista col·legiada CAT695.




Dilluns, 1	Dimarts, 2	Dimecres, 3	Dijous, 4	Divendres, 5
Mongeta tendre amb patata. Escalopa de vedella amb pastanaga ratllada. logurt de sabors s/lactosa.	Macarrons amb salsa de tomàquet i tonyina. Filet de lluç al forn amb carbassó al forn. Fruita del temps.	Arròs amb salsa de tomàquet. Pollastre a la planxa amb enciam amanit. Fruita del temps	Crema de carbassó. Fideuà amb sípia. Fruita del temps.	Cigrons amb arròs. Truita francesa amb enciam roure amanit. Fruita del temps.
Dilluns, 8	Dimarts, 9	Dimecres, 10	Dijous, 11	Divendres, 12
Arròs saltejat amb xampinyons, ceba, carbassó i espàrrecs verds. Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit. logurt natural s/lactosa.	Amanida de lleties. Ous estrellats amb pernil i patates fregides. Fruita del temps.	Crema de verdures (mongeta tendra, pastanaga i porro). Canelons d'au i porc amb beixamel sense lactosa. Fruita del temps.	Bròquil amb patata. Pollastre arrebossat amb enciam roure amanit. Fruita del temps	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge ratllat sense lactosa. Salmó planxa amb enciam amanit. Fruita del temps
Dilluns, 15	Dimarts, 16	Dimecres, 17	Dijous, 18	Divendres, 19
<b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>				
Dilluns, 22	Dimarts, 23	Dimecres, 24	Dijous, 25	Divendres, 26
<b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>	Mongeta tendre amb patata. Pollastre arrebossat amb tomàquet amanit. logurt de sabors s/lactosa.	Sopa de brou amb fideus. Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet i albergínia forn. Fruita del temps.	Lleties guisades amb carbassa. Truita de carbassó amb bastonets de pastanaga crua. Fruita del temps.	Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb amanida d'enciam. Fruita del temps
Dilluns, 29	Dimarts, 30	 		
Coliflor saltejada amb alls tendres. Pizza casolana de pernil dolç i xampinyons tot sense lactosa amb pastanaga ratllada. logurt natural s/lactosa.	Crema de carbassa. Truita de patates amb tomàquet amanit. Fruita del temps			

S'acompanya d'aigua i pa que variarà setmanalment en aquest ordre: de farina blanca ecològica, integral, amb llavors i blanc.

S'utilitza oli d'oliva verge tant per cuinar com per amanir, es fregeix amb oli de gira-sol.

Comencem a treballar en el menú amb Patricia Nevot Escusa, dietista - nutricionista col·legiada CAT695.

**MENÚS MES D'ABRIL DEL 2019**

Dilluns, 1	Dimarts, 2	Dimecres, 3	Dijous, 4	Divendres, 5
Mongeta tendre amb patata. Escalopa de vedella amb pastanaga ratllada. Iogurt de sabors.	Macarrons amb salsa de tomàquet i tonyina. Filet de lluç al forn amb carbassó al forn. Fruita del temps.	Arròs amb salsa de tomàquet. Pollastre a la planxa amb enciam amanit. Fruita del temps	Crema de carbassó. Fideuà amb sipia. Fruita del temps.	Cigrons amb arròs. Gall d'indi a la planxa amb enciam roure amanit. Fruita del temps.
Dilluns, 8	Dimarts, 9	Dimecres, 10	Dijous, 11	Divendres, 12
Arròs saltejat amb xampinyons, ceba, carbassó i espàrrecs verds. Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit. Iogurt natural.	Amanida de lleties. Vedella a la planxa amb patates fregides. Fruita del temps	Crema de verdures (mongeta tendra, pastanaga i porro). Canelons d'au i porc. Fruita del temps.	Bròquil amb patata. Pollastre arrebossat sense ou amb enciam roure amanit. Fruita del temps	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge ratllat. Salmó planxa amb enciam amanit. Fruita del temps
Dilluns, 15	Dimarts, 16	Dimecres, 17	Dijous, 18	Divendres, 19
<b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>				
Dilluns, 22	Dimarts, 23	Dimecres, 24	Dijous, 25	Divendres, 26
<b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>	Mongeta tendre amb patata. Pollastre arrebossat sense ou amb tomàquet amanit. Iogurt de sabors.	Sopa de brou amb fideus. Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet i albergínia forn. Fruita del temps.	Lleties guisades amb carbassa. Truita de farina de cigró i carbassó amb bastonets de pastanaga crua. Fruita del temps.	Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb amanida d'enciam. Fruita del temps
Dilluns, 29	Dimarts, 30			
Coliflor saltejada amb alls tendres. Pizza casolana de pernil dolç i xampinyons amb pastanaga ratllada. Iogurt de cabra natural.	Crema de carbassa. Pollastre planxa amb tomàquet amanit. Fruita del temps			



S'acompanya d'aigua i pa que variarà setmanalment en aquest ordre: de farina blanca ecològica, integral, amb llavors i blanc.  
 S'utilitza oli d'oliva verge tant per cuinar com per amanir, es fregeix amb oli de gira-sol.  
 Comencem a treballar en el menú amb Patricia Nevot Escusa, dietista - nutricionista col·legiada CAT695.