




MAIG 2018

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		<b>2</b> Sopa de brou amb fideus (brou pollastre, porro, pastanaga, ceba i api)  Tonyina arrebossada amb enciam i olives  logurt i pa	<b>3</b> Arròs amb salsa de tomàquet  Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	<b>4</b> Mongetes blanques estofades (pebrot, tomàquet, ceba, herbes provençals, picada ametlles) Cuixa de pollastre al forn amb tomàquet natural Fruita i pa
<b>7</b> Tallarines a la carbonara (ceba, llet i bacó)  Salmó al forn all i julivert amb escarola  Fruita i pa	<b>8</b> Crema de carbassó (carbassó, patata, ceba i llet)  Estofat de porc a la jardineria (mongeta tendra, pastanaga i patata) Fruita i pa	<b>9</b> Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, ou, pernil dolç)  Bacallà arrebossat amb enciam i pastanaga  logurt i pa	<b>10</b> Cigrons estofats (patata, pebrot, tomàquet, ceba, herbes provençals, picada ametlles) Filet de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	<b>11</b> Mongetes verdes i patates bullides  Truita de tonyina amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa
<b>14</b> Crema de verdures (espinacs, patata, ceba i llet)  Mandonguilles de vedella amb verduretes (tomàquet, mongeta tendra, pastanaga i patata) Fruita i pa	<b>15</b> Macarrons bolonyesa (tomàquet, ceba i picada de porc)  Lluç amb salsa verda (ceba, mongetes verdes, farina, julivert i brou peix natural) Fruita i pa	<b>16</b> Llenties estofades amb arròs (pebrot, tomàquet, ceba i herbes provençals)  Contra cuixa de pollastre al forn amb allet i tomàquet natural logurt i pa	<b>17</b> Amanida russa (mongeta verda, pèsols, pastanaga, patata, tonyina, olives i maionesa) Ventresca de lluç arrebossada amb enciam i pastanaga Fruita i pa	<b>18</b> Arròs amb verdures (ceba, tomàquet, albergínia, pastanaga, mongetes verdes i picada ametlles) Truita de patates i ceba amb enciam i olives  Fruita i pa
	<b>22</b> Minestra de verdures (mongeta verda, pèsols, pastanaga i patata)  Salsitxes de porc a la planxa amb escarola  Fruita i pa	<b>23</b> Sopa de verdures amb pistons (brou pollastre, porro, daus pastanaga, ceba i api)  Truita de carbassó i patates amb tomàquet natural logurt i pa	<b>24</b> Arròs de muntanya (pollastre, costella de porc, ceba, tomàquet, albergínia, pastanaga, mongetes verdes i picada ametlles) Lluç a la marinera (tomàquet, ceba i picada ametlles) Fruita i pa	<b>25</b> Mongetes blanques estofades (pebrot, tomàquet, ceba, herbes provençals, picada ametlles)  Pernilets de pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa
<b>28</b> Espirals al pesto (alfàbrega i formatge)  Seitons arrebossats amb escarola  Fruita i pa	<b>29</b> Patates estofades (pebrot, tomàquet, ceba, herbes provençals, picada ametlles) Hamburguesa mixta (porc i vedella) amb enciam i pastanaga Fruita i pa	<b>30</b> Arròs amb salsa de tomàquet  Pit de pollastre a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa	<b>31</b> Llenties a la riojana amb arròs (pebrot, tomàquet, xoriço, ceba i herbes provençals) Truita d'espinacs amb enciam i olives  Fruita i pa	

Els menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. Els làctics són produïts per la Fageda, empresa que treballa per a la reinserció sociolaboral. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell català de la producció agrària ecològica). Tots els nostres menús estan supervisats per una dietista-nutricionista i corresponen a les recomanacions de la generalitat de Catalunya per una alimentació saludable a l'etapa escolar.

Menú supervisat per  
Margarita Pons dietista-  
nutricionista col. Núm.  
CAT 001031

