

# Menú escola Ciutat Cooperativa

## MAIG 2021 menú sense porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de xampinyons i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps <b>3</b></p>	<p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps <b>4</b></p>	<p><b>Menú de la Mediterrània</b> Amanida <i>Caprese</i> Pastichio vegetal (pastís de pasta amb soja texturitzada) Fruita del temps <b>5</b></p>	<p>Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre <b>6</b></p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses Rap a la romana i amanida d'enciam i olives Fruita del temps <b>7</b></p>
<p>Coliflor amb patata Salsitxes vegetals al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps <b>10</b></p>	<p>Tortel·linis de formatge amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps <b>11</b></p>	<p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps <b>12</b></p>	<p>Patates gratinades Truita francesa i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre <b>13</b></p>	<p>Arròs tres delícies (sense pernil) Peix fresc al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps <b>14</b></p>
<p>Crema de carbassó Seitan amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps <b>17</b></p>	<p>Empedrat de mongetes blanques Rap al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps <b>18</b></p>	<p>Sopa de peix i arròs Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps <b>19</b></p>	<p><b>FESTIU</b> <b>20</b></p>	<p><b>FESTIU</b> <b>21</b></p>
<p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de formatge i guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps <b>24</b></p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps <b>25</b></p>	<p>Tallarines al pesto Lluç a la llauna i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps <b>26</b></p>	<p>Pèsols amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps <b>27</b></p>	<p><b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro Pizza de cavalla logurt natural ECO sense sucre amb fruita fresca <b>28</b></p>
<p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps <b>31</b></p>			<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

# Menú escola Ciutat Cooperativa

## MAIG 2021 menú sense carn

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de xampinyons i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p> <p><b>3</b></p>	<p>Crema de llegums Pannini de cavalla i aminada d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p> <p><b>4</b></p>	<p><b>Menú de la Mediterrània</b> Amanida <i>Caprese</i> Pastichio vegetal (pastís de pasta amb soja texturitzada) Fruita del temps</p> <p><b>5</b></p>	<p>Mongeta tendra amb patata Trita a les fines herbes i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre</p> <p><b>6</b></p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses Rap a la romana i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p><b>7</b></p>
<p>Coliflor amb patata Salsitxes vegetals al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p> <p><b>10</b></p>	<p>Tortel·linis de formatge amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p> <p><b>11</b></p>	<p>Cigrons amb rajolí d'oli Pannini de xampinyons i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p> <p><b>12</b></p>	<p>Patates gratinades Trita francesa i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p> <p><b>13</b></p>	<p>Arròs tres delícies (sense pernil) Peix fresc al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps</p> <p><b>14</b></p>
<p>Crema de carbassó Seitan amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p> <p><b>17</b></p>	<p>Empedrat de mongetes blanques Rap al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p> <p><b>18</b></p>	<p>Sopa de peix i arròs Trita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p><b>19</b></p>	<p><b>FESTIU</b></p> <p><b>20</b></p>	<p><b>FESTIU</b></p> <p><b>21</b></p>
<p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita de formatge i guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p> <p><b>24</b></p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses Timbal de patates amb hortalisses Fruita del temps</p> <p><b>25</b></p>	<p>Tallarines al pesto Lluç a la llauna i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p> <p><b>26</b></p>	<p>Pèsols amb patata Hamburguesa vegetal a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p> <p><b>27</b></p>	<p><b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro Pizza de cavalla logurt natural ECO sense sucre amb fruita fresca</p> <p><b>28</b></p>
<p>Bledes amb patata Trita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p><b>31</b></p>			<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

# Menú escola Ciutat Cooperativa

MAIG 2021 menú sense gluten, lactosa, fruits secs



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>3</b></p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de xampinyons i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p><b>Menú de la Mediterrània</b> Amanida Caprese <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> Pastichio (pastís de <b>pasta, beixamel i formatge sense lactosa#</b> amb <b>carn*</b>) Fruita del temps</p>	<p><b>6</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata <b>Daus*</b> de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga <b>logurt sense lactosa#</b></p>	<p><b>7</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Rap a la <b>romana#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p><b>10</b></p> <p>Coliflor amb patata <b>Salsitxes*</b> de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Macarrons#</b> amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>13</b></p> <p><b>Patates gratinades#</b> Trita francesa i amanida d'enciam i tomàquet <b>logurt sense lactosa#</b></p>	<p><b>14</b></p> <p>Arròs tres delícies <b>(amb pernil*)</b> Peix fresc al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p><b>17</b></p> <p>Crema de carbassó (sense llet) Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Empedrat de mongetes blanques Rap al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Sopa de brou i arròs Trita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>21</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>
<p><b>24</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita a la francesa i guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Tallarines#</b> al pesto <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> Lluç a la llauna i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>27</b></p> <p>Pèsols amb patata <b>Hamburguesa*</b> de vedella a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p><b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro (sense llet) <b>Pizza#</b> de cavalla (sense formatge) <b>logurt sense lactosa#</b> amb fruita fresca</p>
<p><b>31</b></p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>			<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. <b>*Plat o producte sense gluten, lactosa, fruits secs ni traces.</b> <b># Producte especial sense gluten, lactosa ni fruits secs</b></p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.</p>

# Menú escola Ciutat Cooperativa

## MAIG 2021 menú sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de xampinyons i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p> <p><b>3</b></p>	<p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam Fruita del temps</p> <p><b>4</b></p>	<p><b>Menú de la Mediterrània</b> <b>Amanida Caprese*</b> Pastichio (pastís de <b>pasta#</b> amb <b>carn i beixamel*</b>) Fruita del temps</p> <p><b>5</b></p>	<p>Mongeta tendra amb patata <b>Daus*</b> de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre</p> <p><b>6</b></p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses Rap a la <b>romana#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p><b>7</b></p>
<p>Coliflor amb patata <b>Salsitxes*</b> de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p> <p><b>10</b></p>	<p><b>Macarrons#</b> amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p> <p><b>11</b></p>	<p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p> <p><b>12</b></p>	<p><b>Patates gratinades#</b> Trita francesa i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p> <p><b>13</b></p>	<p>Arròs tres delícies <b>(amb pernil*)</b> Peix fresc al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps</p> <p><b>14</b></p>
<p>Crema de carbassó Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p> <p><b>17</b></p>	<p>Empedrat de mongetes blanques Rap al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p> <p><b>18</b></p>	<p>Sopa de brou i arròs Trita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p><b>19</b></p>	<p><b>FESTIU</b></p> <p><b>20</b></p>	<p><b>FESTIU</b></p> <p><b>21</b></p>
<p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita de formatge i guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p> <p><b>24</b></p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p> <p><b>25</b></p>	<p><b>Tallarines#</b> al pesto Lluç a la llauna i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p> <p><b>26</b></p>	<p>Pèsols amb patata <b>Hamburguesa*</b> de vedella a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p> <p><b>27</b></p>	<p><b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro <b>Pizza#</b> de cavalla logurt natural ECO sense sucre amb fruita fresca</p> <p><b>28</b></p>
<p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p><b>31</b></p>			<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. <b>*Plat o producte sense gluten, ni traces.</b> <b># Producte especial sense gluten</b></p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.</p>

# Menú escola Ciutat Cooperativa

**MAIG 2021** menú sense gluten, PLV, albergínia, ou, nectarina, pistatxo, salmó, mel, bitxo

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>3</b></p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>4</b></p> <p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>5</b></p> <p><b>Menú de la Mediterrània</b> Amanida <i>Caprese</i> (sense formatge) Pastichio sense ou (pastís de <b>pasta#</b> amb <b>carn*</b> i sense beixamel ni formatge) <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>6</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata <b>Daus*</b> de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga <b>logurt de soja#</b></p>	<p><b>7</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Rap a la <b>romana#</b> i amanida d'enciam i olives <b>Fruita del temps*</b></p>
<p><b>10</b></p> <p>Coliflor amb patata <b>Salsitxes*</b> de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Macarrons#</b> amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>12</b></p> <p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>13</b></p> <p>Patates saltejades amb picada d'all i julivert Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet <b>logurt de soja#</b></p>	<p><b>14</b></p> <p>Arròs tres delícies (<b>amb pernil*</b> i sense ou) Peix fresc al forn (no salmó) i guarnició de samfaina (sense albergínia) <b>Fruita del temps*</b></p>
<p><b>17</b></p> <p>Crema de carbassó (sense llet) Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>18</b></p> <p>Empedrat de mongetes blanques Rap al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>19</b></p> <p>Sopa de brou i arròs Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>20</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>21</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>
<p><b>24</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà a la planxa i guarnició de pastanaga i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>25</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Tallarines#</b> al pesto (sense formatge) Lluç a la llauana i amanida d'enciam i tomàquet <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>27</b></p> <p>Pèsols amb patata <b>Hamburguesa*</b> de vedella a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda <b>Fruita del temps*</b></p>	<p><b>28</b></p> <p><b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro (sense llet) <b>Pizza#</b> de cavalla (sense formatge) <b>logurt de soja#</b> amb fruita fresca</p>
<p><b>31</b></p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives <b>Fruita del temps*</b></p>			<p><b>*Plat o producte sense gluten, PLV, albergínia, ou, nectarina, pistatxo, salmó, mel, bitxo ni traces.</b> <b>#Producte especial sense gluten, PLV, albergínia, ou, nectarina, pistatxo, salmó, mel ni bitxo.</b></p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs, que no conté traces d'ou. Es fa servir formatge ratllat sense lactosa Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

# Menú escola Ciutat Cooperativa

## MAIG 2021 menú sense lactosa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>3</b></p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de xampinyons i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p><b>Menú de la Mediterrània</b> Amanida <i>Caprese</i> <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> Pastichio (pastís de pasta amb <b>carn*</b> i <b>amb beixamel i formatge sense lactosa#</b>) Fruita del temps</p>	<p><b>6</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga <b>logurt sense lactosa#</b></p>	<p><b>7</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Rap a la <b>romana*</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p><b>10</b></p> <p>Coliflor amb patata <b>Salsitxes*</b> de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>13</b></p> <p>Patates gratinades <b>(amb llet i formatge sense lactosa#)</b> Trita francesa i amanida d'enciam i tomàquet <b>logurt sense lactosa#</b></p>	<p><b>14</b></p> <p>Arròs tres delícies <b>(amb pernil*)</b> Peix fresc al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p><b>17</b></p> <p>Crema de carbassó (sense llet) Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Empedrat de mongetes blanques Rap al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Sopa de brou i arròs Trita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>21</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>
<p><b>24</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita de <b>formatge sense lactosa#</b> i guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Tallarines al pesto <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> Lluç a la llauna i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>27</b></p> <p>Pèsols amb patata <b>Hamburguesa*</b> de vedella a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p><b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro (sense llet) <b>Pizza*</b> de cavalla <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> <b>logurt sense lactosa#</b> amb fruita fresca</p>
<p><b>31</b></p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>			<p><b>Postres làctics Kaiku sense lactosa.</b> <b>*Plat o producte sense lactosa, ni traces.</b> <b># Producte especial sense lactosa</b></p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>

# Menú escola Ciutat Cooperativa

MAIG 2021 menú sense fruits secs, préssec, taronja

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de xampinyons i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>3</b></p>	<p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>4</b></p>	<p><b>Menú de la Mediterrània</b> Amanida <i>Caprese</i> <b>Pastichio*</b> (pastís de pasta amb <b>carn*</b>) <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>5</b></p>	<p>Mongeta tendra amb patata <b>Daus*</b> de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre</p> <p><b>6</b></p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses Rap a la <b>romana*</b> i amanida d'enciam i olives <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>7</b></p>
<p>Coliflor amb patata <b>Salsitxes*</b> de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>10</b></p>	<p>Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>11</b></p>	<p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>12</b></p>	<p><b>Patates gratinades*</b> Truita francesa i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p> <p><b>13</b></p>	<p>Arròs tres delícies Peix fresc al forn i guarnició de samfaina <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>14</b></p>
<p>Crema de carbassó Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>17</b></p>	<p>Empedrat de mongetes blanques Rap al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>18</b></p>	<p>Sopa de brou i arròs Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>19</b></p>	<p><b>20</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>21</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>
<p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de formatge i guarnició de pastanaga i blat de moro <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>24</b></p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>25</b></p>	<p>Tallarines <b>al pesto*</b> Lluç a la llauna i amanida d'enciam i tomàquet <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>26</b></p>	<p>Pèsols amb patata <b>Hamburguesa*</b> de vedella a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>27</b></p>	<p><b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro <b>Pizza*</b> de cavalla logurt natural ECO sense sucre amb fruita fresca</p> <p><b>28</b></p>
<p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives <b>Fruita del temps*</b></p> <p><b>31</b></p>			<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. <b>*Plat o producte sense fruits secs, ni traces.</b> <b>#Producte especial sense fruits secs</b></p>

# Menú escola Ciutat Cooperativa

## MAIG 2021 menú sense colesterol

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet casolana Truita de xampinyons i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p> <p><b>3</b></p>	<p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p> <p><b>4</b></p>	<p><b>Menú de la Mediterrània</b> Amanida <i>Caprese</i> Pastichio (pastís de pasta amb trossets de vedella i sense beixamel) Fruita del temps</p> <p><b>5</b></p>	<p>Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt desnatat</p> <p><b>6</b></p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses Rap a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p><b>7</b></p>
<p>Coliflor amb patata Llom a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p> <p><b>10</b></p>	<p>Macarrons amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p> <p><b>11</b></p>	<p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p> <p><b>12</b></p>	<p>Patates amb picada d'all i julivert Truita francesa i amanida d'enciam i tomàquet logurt desnatat</p> <p><b>13</b></p>	<p>Arròs tres delícies (sense pernil) Peix fresc al forn i guarnició de samfaina casolana Fruita del temps</p> <p><b>14</b></p>
<p>Crema de carbassó (sense llet) Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p> <p><b>17</b></p>	<p>Empedrat de mongetes blanques Rap al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p> <p><b>18</b></p>	<p>Sopa de peix i arròs Truita a la francesa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p><b>19</b></p>	<p><b>FESTIU</b></p> <p><b>20</b></p>	<p><b>FESTIU</b></p> <p><b>21</b></p>
<p>Arròs amb salsa de tomàquet casolana Truita de formatge i guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p> <p><b>24</b></p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i poma Fruita del temps</p> <p><b>25</b></p>	<p>Tallarines amb alfàbrega i formatge Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p> <p><b>26</b></p>	<p>Pèsols amb patata Bistec a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p> <p><b>27</b></p>	<p><b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro (sense llet) Palometa a la planxa i amanida d'enciam logurt desnatat amb fruita fresca</p> <p><b>28</b></p>
<p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p><b>31</b></p>			<p><b>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</b></p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>