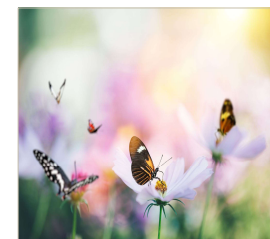


MAIG

2024

BON PROFIT!!

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 Llenties guisades Delícies de bacallà amb xips Fruita	7 Espirals amb tomata i formatge Hamburguesa de vedella ECO a la planxa amb xampinyons saltats Fruita	8 Arròs amb tomata Truita de carbassó i ceba amb enciam i blat de moro logurt ECO	9 Crema de porro Maire arrebossada amb enciam i blat de moro Poma ECO	10 Amanida russa Gall d'indi guisat amb pèsols i pastanaga Fruita
13 Patata, mongeta verda i pastanaga Cap de llom a la planxa amb tomata amanida Fruita	14 Arròs amb ceba i pollastre Filet de lluç a la planxa amb enciam i olives Fruita	15 Tallarines amb verdures i tomata Truita de formatge amb enciam i blat de moro Fruita	16 Fesolets amb patata Rosada arrebossada amb enciam i blat de moro logurt ECO	17 Amanida de pasta Pollastre al forn Coca casolana
20 Amanida d'arròs Filet de lluç al forn amb tomata, ceba i all i julivert logurt ECO	21 Patata, mongeta verda i pastanaga Croquetes casolanes amb enciam i pastanaga Fruita	22 Macarrons a la bolonyesa Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita	23 Farcellets de verdures amb salsa de pebrot Cigrons guisats Poma ECO	24 Patata i pèsol Cap de llom al forn Fruita
27 Espirals amb tomata i formatge Lluç a la planxa amb all i julivert amb tomata amanida Fruita	28 Bròquil amb patata Mandonguilles de pollastre guisades Fruita	29 Arròs amb tomata Truita de formatge amb enciam i blat de moro Fruita	30 Llenties guisades Fogoner amb samfaina Fruita	31 Patata, mongeta verda i pastanaga Salsitxes de porc amb tomata Fruita
		NOTES: <i>Menú revisat per la dietista Emma Brugué Pascual, Diplomada en nutrició humana i dietètica, n° col·legiada CODINUCAT: CAT000016</i>		



Teca & Xerinola