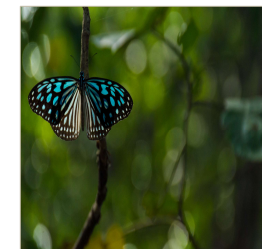
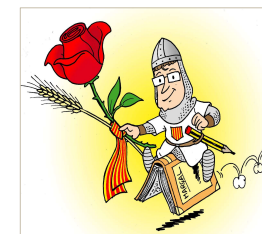
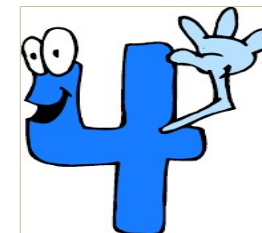


ABRIL

2024

BON PROFIT!!

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 DILLUNS SANT	2 Llenties guisades Delícies de bacallà amb tomata amanida Fruita	3 Arròs amb tomata Truita de formatge amb emciam i olives logurt ECO	4 Crema de verdures Escalopa de pollastre a la planxa amb xampinyons saltats Fruita	5 Patata, mongeta verda i pastanaga Mandonguilles guisades Fruita
8 Farcellets de verdures amb salsa de pebrot Macarrons a la bolonyesa Fruita	9 Crema de carbassa Truita de patata i ceba amb enciam i blat de moro Fruita	10 Mongeta blanca amb patata Filet de lluç al forn amb ceba, tomata i all i julivert Taronja ECO	11 Arròs amb tomata Escalopa de pollastre a la planxa amb enciam i olives logurt ECO	12 Bròquil verd amb patata Cap de llom guisat Fruita
15 Arròs amb pollastre i ceba Filet de lluç a la planxa amb all i julivert amb enciam i blat de moro Fruita	16 Patata, mongeta verda i pastanaga Hamburguesa de vedella ECO amb tomata i olives Fruita	17 Espaguetis amb xampinyons saltats amb ceba i formatge Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives logurt ECO	18 fesolets amb patata Maire arrebossada amb tomata amanida Fruita	19 Amanida russa Cap de llom a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita
22 Arròs amb verdures i tomata Sèpia arrebossada amb enciam i pastanga Fruita	23 Cigrons guisats Fogoner amb samfaina Fruita	24 Espirals amb tomata i formatge Truita de pernil dolç amb enciam i blat de moro logurt ECO	25 Crema de verdures Fideus a la cassola Fruita	26 Patata i pèsol Pollastre al forn Taronja ECO
29 Bròquil verd amb patata Cap de llom a la planxa amb enciam i tomata logurt ECO	30 Espaguetis amb ceba, xampinyons i formatge Truita de pernil dolç amb enciam i blat de moro Fruita			
		NOTES: <i>Menú revisat per la dietista Emma Brugué Pascual, Diplomada en nutrició humana i dietètica, nª col·legiada CODINUCAT: CAT000016</i>		



Teca & Xerínola