



# ESCOLA SALVADOR ESPRIU

## ABRIL 23

# MENÚ BASAL

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<b>FESTA</b>	ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS ECOLÒGICS ESTOFATS TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS 	MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS TRES DELICIES WOK DE GALL D'INDI SALTAT IOGURT LA SELVATANA
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ AMB GAMBETES FRUITA DEL TEMPS	BLEDA AMB PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS 	LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES AMB PASTANAGA I PATATA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOIA IOGURT 	<b>CELEBREM SANT JORDI</b> SOPA DE LLETRES LLIBRETS DE POLLASTRE CASOLANS FARCITS DE PERNIL I FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMERES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
MACARRONS ECOLÒGICS AMB TOMÀQUET TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS 	MINISTRA CASOLANA CANELONS DE TONYINA AMB BEIXAMEL FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES ECOLÒGIQUES <b>PEIX FRESC SEGONS MERCAT</b> AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS 	<b>VISITEM VENEZUELA</b> ARRÒS AMB "FRIJOLES" "AREPAS" AMB CARN  "DESMETXADA" "BIEN ME SABE" (PA DE PESSIC DE COCO)

Les fruites del temps són: maduixes, nespra, plàtan, taronja i mandarines.

Es servirà pa integral.

Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Ús de sal iodada per cuinar.

Carn i pollastre produïts a Catalunya.

Peix fresc provinent de les llotges catalanes.

Menús elaborats pel departament de Dietètica i nutrició

Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

**PRENEM CONSCIÈNCIA I TREBALLEM PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI.**

CONSEQUÈNCIES DE MALBARATAR ALIMENTS

Cada vegada que el menjar acaba a les escombraries, estem malbaratant:

- La feina de moltes persones.
- Els recursos naturals.
- Els diners necessaris per produir-lo.

RECUPEREM EL VALOR DELS ALIMENTS!

