

Abril

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

		1	2	3
SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA
SETMANA SANTA	7 Espaguetis amb pesto d'espínacs Mandonguilles veggie amb salsa de tomàquet Fruita i pa integral	8 Cigrons estofats Trita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa integral	9 Crema de verdures Llenties estofades Fruita i pa integral	10 Arròs saltejat amb verdures Salmó a la taronja Fruita i pa integral
13 Crema de pastanaga Pernillets de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	14 Arròs amb tomàquet Trita de patates amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	15 Llenties estofades Lluç al forn amb enciam i blat de moro logurt ECO i pa integral	16 Tricolor de verdures Cigrons amb samfaina Fruita i pa integral	17 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Gall dindi adobat amb enciam Fruita i pa integral
20 Arròs tres delícies Abadejo a la marinera Fruita i pa integral	21 Crema de carbassó Hamburguesa mixta amb amanida Fruita i pa integral	22 Mongetes blanques estofades Trita francesa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa integral	23 SANT JORDI Sopa de lletres Llibrets de gall dindi amb enciam i olives Pastís de Sant Jordi i pa integral	24 Mongetes verdes i patata Llenties amb arròs Fruita i pa integral
27 Bròquil i patata Cuixa de pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	28 Llenties estofades Maira arrebossada amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	29 Arròs a/blat de moro, carbassó i ceba Trita de pernil dolç amb enciam logurt ECO i pa integral	30 Crema de carbassa Espaguetis a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.