

## Menú Basal

dilluns 1



**Festa**



dimarts 2

**Arròs inetgral a la Milanesa**

Aletes de pollastre adobades  
amb puré de patates

**Làctic**

dimecres 3

**Farfalle amb salsa de carbonara**

Bacallà amb Olivada  
verda i amanida

**Fruita de temporada**

dijous 4

**Escudella i**

**carn d'olla (mandonguilles)  
amb cigrons**

**Fruita de temporada**

divendres 5

**Amanida de cigrons  
tonyina i olives**

Pizza de xampinyons, ceba i  
formatges amb amanida

**Fruita de temporada**

dilluns 8



**Estofat de lleties amb arròs**

Truita de xampinyons i porro  
amb amanida

**Fruita de temporada**

dimarts 9

**Bulgur saltejat amb verdures**

Estofat de pollastre amb salsa  
de tomàquet i verdures

**Fruita de temporada**

dimecres 10

**Spaghetti a la napolitana  
i saltxitxes**

**amb amanida**

**Fruita de temporada**

dijous 11

**Arròs integral amb napi  
pastanaga**

Peix fresc arrebossat amb salsa  
rosa casolana i amanida

**Làctic**

divendres 12

**Crema de pèsols**

Lasanya de lleties  
amb amanida

**Fruita de temporada**

dilluns 15

**Carbassa amb patata**

Pollastre amb poma  
al curri amb amanida

**Fruita de temporada**

dimarts 16

**Macarrons amb  
salsa pesto rosso**

Rap a la Marinera (amb  
musclos)

**Fruita de temporada**

dimecres 17

**Crema pastanaga**

Estofat de cigrons  
i amanida

**Làctic**

dijous 18

**Arròs integral tres delícies**

Ous bullits amb salsa  
de tomàquet

**Fruita de temporada**

divendres 19

**Festa lliure  
disposició**

dilluns 22

**Crema de moniato i porro**

Lleties estofades

**Fruita de temporada**

dimarts 23

**Sant Jordi**

**Trinxat de col i patata**

Cap de llom  
arrebossat amb amanida

**Postre especial**

dimecres 24

**Escudella i**

**carn d'olla (mandonguilles)  
amb cigrons i pollastre**

**Làctic**

dijous 25

**Arròs blanc amb gambes**

Truita de patata  
i ceba amb amanida

**Fruita de temporada**

divendres 26

**Focaccia amb verdures,  
formatge i olives**

Bacallà al forn amb  
salsa verda i amanida

**Fruita de temporada**

dilluns 29

**Sopa d verdures**

Aletes de pollastre adobades  
amb puré de patates

**Làctic**

dimarts 31

**Cous cous integral  
amb verdures**

Hamburguesa de vedella  
amb amanida

**Fruita de temporada**

## Espai Migdia



**ABRIL**



## Sense fructosa i sorbitol

dilluns 1



**Festa**



dimarts 2

**Arròs amb oli d'oliva**

Aletes de pollastre al forn amb  
puré de patates

**Fruita permesa**

dimecres 3

**Pasta s/gluten amb oli d'oliva  
s/formatge**

Truita a la francesa

**Fruita permesa**

dijous 4

**Sopa d'au amb pasta s/gluten**

Magra de porc a la planxa

**làctic s/lactosa**

divendres 5

**Pasta s/gluten amb oli d'oliva**

Bacallà al forn s/salsa verda

**Fruita permesa**

dilluns 8

**Pasta s/gluten amb oli  
d'oliva s/formatge**

Truita a la francesa

**làctic s/lactosa**

dimarts 9

**Trinxat de patata s/col**

Cap de llom arrebossat casolà

**làctic s/lactosa**

dimecres 10

**Sopa d'au amb pasta s/gluten**

Mandonguilles s/gluten ni  
lactosa

**làctic s/lactosa**

dijous 11

**Arròs amb oli d'oliva al forn**

Peix fresc arrebossat casolà  
s/gluten ni lactosa

**Fruita permesa**

divendres 12

**Puré de patata amb oli d'oliva  
s/lactis**

Gall dindi a la planxa

**làctic s/lactosa**

dilluns 15

**Puré de patata amb oli d'oliva  
s/lactis**

Pollastre a la planxa

**làctic s/lactosa**

dimarts 16

**Pasta s/gluten amb oli d'oliva**

Peix a la planxa

**Fruita permesa**

dimecres 17

**Patata amb oli d'oliva**

Cap de llom arrebossat casolà

**Fruita permesa**

dijous 18

**Sopa d'au amb pasta s/gluten**

Vedella al forn

**làctic s/lactosa**

divendres 19

**Festa lliure  
disposició**

dilluns 22

**Puré de patata amb oli d'oliva  
s/lactis**

Gall dindi a la planxa

**làctic s/lactosa**

dimarts 23

**Sant Jordi**

**Trinxat de patata**

Cap de llom arrebossat

**Postre especial**



dimecres 24

**Escudella amb pasta s/gluten**

Mandonguilles s/gluten ni lactosa

**làctic s/lactosa**

dijous 25

**Arròs blanc amb gambes**

Truita a la francesa

**Fruita permesa**

divendres 26

**Pasta s/gluten amb oli d'oliva  
s/formatge**

Peix a la planxa

**làctic s/lactosa**

dilluns 29

**Sopa d'au amb pasta s/gluten**

Aletes de pollastre al forn amb  
puré de patates

**Fruita permesa**

dimarts 31

**Patata amb oli d'oliva**

Pollastre a la planxa

**làctic s/lactosa**

**Espai Migdia**



**ABRIL**





si dinem... podem sopar...

Llegums o fècules

Verdures cuites  
hortalisses crues

Verdures

Fècules

Ous

Carns o peix

Carns

Ous o peix

Peix

Carns o ous

Fruita

Làctics o fruita

Làctics

Fruita

**Coordinadora del servei:**

644 22 89 86 (Mònica)

Atenció de 9 a 9:30 h

(per tiquet esporàdic o avís de no assistència contacteu abans de les 9:30h)

**Administració Dinàmic**

(inscripcions, cobraments, etc.)

93 357 35 19 / 651 181 244

(Mònica / de 9 a 16h)

menjadors@viudinamic.org

**Especificacions Menú**



El peix és fresc i varia segons mercat



Dia de proteïna vegetal

**dnamic**  
*l'heure en acció*



www.viudinamic.org



cuines\_dinamic / Viu\_dinamic

Tenim a la disposició dels consumidors/es i de l'autoritat sanitària el llistat dels al·lèrgens dels plats d'aquest menú mensual. En cas necessari recordeu informar i omplir el document de sol·licitud d'al·lèrgies i intoleràncies (el podeu sol·licitar a menjadors@viudinamic.org).

