



MENÚ | S/ OU/LLET/VEDELLA

Santa Perpètua

Abril

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		DIA 1	DIA 2	DIA 3
DIA 6	MACARRONS INTEGRALS ECO A LA NAPOLITANA S/LLET (1, T6, T10) GALL DINDI A LA PLANXA AMB PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	PATATES GUISADES LLUÇ A LA LLIMONA (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	CREMA DE CARBASSA PERNILET DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	ARRÒS AMB TOMÀQUET LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)
MONGETES SEQUES GUISADES AMB VERDURES POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10
DIA 13	CREMA DE NAP I XIRIVIA DAUS DE POLLASTRE GUISATS AMB CURRI S/LLET (10, T1, T5, T9, T11, T12) AMB PASTA SALTADA (1, T6, T10) FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	SOPA VEGETAL AMB ARRÒS INTEGRAL (9) ESCALOPA DE GALL DINDI (1, T6, T10) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	VERDURA DEL TEMPS LLENTIES GUISADES AMB VERDURES (T1) FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	ESPIRALS ECO A LA NAPOLITANA S/LLET (1, T6, T10) FILET DE BACALLÀ AL FORN (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)
CREMA DE PASTANAGA FIDEUS D'ARRÒS AMB POLLASTRE I VERDURES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17
DIA 20	LLENTIES GUISADES AMB VERDURES (T1) LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	ARRÒS AMB VERDURES LLUÇ PLANXA (4) AMB PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	BROU DE POLLASTRE AMB ARRÒS INTEGRAL (9) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	CIGRONS GUISATS AMB VERDURES PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)
ARRÒS AMB TOMÀQUET BOTIFARRA DE PORC (12, T6) AMB MONGETES SEQUES FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24
DIA 27	CREMA DE CIGRONS AMB PASTANAGA POLLASTRE A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	ESPAGUETIS INTEGRALS ECO AMB Salsa de CARBASSA (1, T6, T10) FILET DE FOGONER AL FORN (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	DIA 30	



A les garrigues, horts i camps de Santa Perpètua, són sempre fresques, de proximitat i acompanyada pels experts de la tecnologia i la sostenibilitat dels aliments. Aquest mes gaudirem de carbassa, nap, xirivia, api, col llombarda, coliflor, calçot, espinac, all tendre, mandarina, plàtan, kiwi, taronja. El tipus de peix de proximitat és segons mercat. Aquest mes gaudirem de carbassa, nap, xirivia, api, col llombarda, coliflor, calçot, espinac, all tendre, mandarina, plàtan, kiwi, taronja.



MENÚ | S/ FRUITS SECS

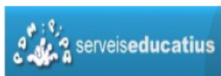
Santa Perpètua

Abril

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		DIA 1	DIA 2	DIA 3
DIA 6	MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1, 7, T3, T6, T10) OUS DURS AMB BEIXAMEL (3, 7) AMB PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	PATATES GUISADES LLUÇ A LA LLIMONA (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS DE PA (1, T6, T7) PERNILET DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	ARRÒS AMB TOMÀQUET LLIBRETS DE LLOM ARREBOSSAT (1, 3, 7, T6, T10) AMB AMANIDA BATUT DE FRUITA SENSE SUCRE (7) PA BLANC (1, T6, T7)
DIA 13	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10
MONGETES SEQUES GUISADES AMB VERDURES TRUITA PAISANA (3) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	CREMA DE NAP I XIRIVIA DAUS DE POLLASTRE GUISATS AMB CURRI (7, 10, T1, T5, T9, T11, T12) AMB PASTA SALTADA (1, T3, T6, T10) FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	SOPA VEGETAL AMB ARRÒS INTEGRAL (9) ESCALOPA DE GALL DINDI (1, T6, T10) AMB AMANIDA IOGURT NATURAL SENSE SUCRE (7) PA INTEGRAL (1, T6, T10)	VERDURA DEL TEMPS LLENTIES GUISADES AMB VERDURES (T1) FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	ESPIRALS INTEGRALS AMB SALS DE FORMATGE (1, 7, T3, T6, T10) FILET DE BACALLÀ AL FORN (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)
DIA 20	DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17
CREMA DE PASTANAGA FIDEUS D'ARRÒS AMB POLLASTRE I VERDURES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	LLENTIES GUISADES AMB VERDURES (T1) CROQUETES D'ESPINACS (1, 7, T2, T3, T4, T6, T9, T10, T14) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	ARRÒS AMB VERDURES TRUITA D'ALLS TENDRES (3) AMB PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	SOPA DE LLETRES (1, 9, T3, T6, T10) ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS MATÓ AMB MEL (7) PA BLANC (1, T6, T7)	CIGRONS GUISATS AMB VERDURES PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)
DIA 27	DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24
ARRÒS AMB TOMÀQUET BOTIFARRA DE PORC (12, T6) AMB MONGETES SEQUES FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	CREMA DE CIGRONS AMB PASTANAGA OUS DURS AL FORN AMB SALS DE TOMÀQUET (3) FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALS DE CARBASSA (1, T3, T6, T10) FILET DE FOGONER AL FORN (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)		
	DIA 28	DIA 29	DIA 30	



A les garrigues, horts i camps de Santa Perpètua de la Moguda, s'hi fan diferents tipus de fruites seques, de proximitat i acompanyada per un equip de tècnics de la tecnologia alimentària de Santa Perpètua de la Moguda. El producte és de proximitat i és segon el procediment de producció de proximitat. Aquest mes gaudirem de carbassa, nap, xirivía, api, col llombarda, coliflor, calçot, espinac, all tendre, mandarina, plàtan, kiwi, taronja.



MENÚ | S/LACTOSA + APLV

Santa Perpètua

Abril

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		DIA 1	DIA 2	DIA 3
DIA 6	MACARRONS A LA NAPOLITANA S/LLET (1, T3, T6, T10) OUS DURS AL FORN AMB SALS DE TOMÀQUET (3) AMB PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	PATATES GUISADES LLUÇ A LA LLIMONA (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	CREMA DE CARBASSA PERNILET DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	ARRÒS AMB TOMÀQUET LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)
DIA 13	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10
MONGETES SEQUES GUISADES AMB VERDURES TRUITA PAISANA (3) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	CREMA DE NAP I XIRIVIA DAUS DE POLLASTRE GUISATS AMB CURRI S/LLET (10, T1, T5, T9, T11, T12) AMB PASTA SALTADA (1, T3, T6, T10) FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	SOPA VEGETAL AMB ARRÒS INTEGRAL (9) ESCALOPA DE GALL DINDI (1, T6, T10) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	VERDURA DEL TEMPS LLENTIES GUISADES AMB VERDURES (T1) FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	ESPIRALS A LA NAPOLITANA S/LLET (1, T3, T6, T10) FILET DE BACALLÀ AL FORN (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)
DIA 20	DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17
CREMA DE PASTANAGA FIDEUS D'ARRÒS AMB POLLASTRE I VERDURES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	LLENTIES GUISADES AMB VERDURES (T1) LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	ARRÒS AMB VERDURES TRUITA D'ALLS TENDRES (3) AMB PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	SOPA DE LLETRES (1, 9, T3, T6, T10) ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	CIGRONS GUISATS AMB VERDURES PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)
DIA 27	DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24
ARRÒS AMB TOMÀQUET BOTIFARRA DE PORC (12, T6) AMB MONGETES SEQUES FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	CREMA DE CIGRONS AMB PASTANAGA OUS DURS AL FORN AMB SALS DE TOMÀQUET (3) FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALS DE CARBASSA (1, T3, T6, T10) FILET DE FOGONER AL FORN (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	DIA 29	DIA 30



A les garrigues, horts i camps de Santa Perpètua, s'ompliran els cistells amb productes de proximitat i temporada. Aquest mes gaudirem de carbassa, nap, xirivia, api, col llombarda, coliflor, calçot, espinac, all tendre, mandarina, plàtan, kiwi, taronja.



MENÚ | S/ PEIX I MARISC

Santa Perpètua

Abril

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		DIA 1	DIA 2	DIA 3
DIA 6	MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1, 7, T3, T6, T10) OUS DURS AMB BEIXAMEL (3, 7) AMB PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	PATATES GUISADES GALL DINDI A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS DE PA (1, T6, T7) PERNILET DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	ARRÒS AMB TOMÀQUET LLIBRETS DE LLOM ARREBOSSAT (1, 3, 7, T6, T10) AMB AMANIDA BATUT DE FRUITA SENSE SUCRE (7) PA BLANC (1, T6, T7)
MONGETES SEQUES GUISADES AMB VERDURES TRUITA PAISANA (3) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	CREMA DE NAP I XIRIVIA DAUS DE POLLASTRE GUISATS AMB CURRI (7, 10, T1, T5, T9, T11, T12) AMB PASTA SALTADA (1, T3, T6, T10) FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	SOPA VEGETAL AMB ARRÒS INTEGRAL (9) ESCALOPA DE GALL DINDI (1, T6, T10) AMB AMANIDA IOGURT NATURAL SENSE SUCRE (7) PA INTEGRAL (1, T6, T10)	VERDURA DEL TEMPS LLENTIES GUISADES AMB VERDURES (T1) FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	ESPIRALS INTEGRALS AMB SALS DE FORMATGE (1, 7, T3, T6, T10) TRUITA FRANCESA (3) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)
DIA 13	DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17
CREMA DE PASTANAGA FIDEUS D'ARRÒS AMB POLLASTRE I VERDURES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	LLENTIES GUISADES AMB VERDURES (T1) LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	ARRÒS AMB VERDURES TRUITA D'ALLS TENDRES (3) AMB PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	SOPA DE LLETRES (1, 9, T3, T6, T10) ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS MATÓ AMB MEL (7) PA BLANC (1, T6, T7)	CIGRONS GUISATS AMB VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)
DIA 20	DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24
ARRÒS AMB TOMÀQUET BOTIFARRA DE PORC (12, T6) AMB MONGETES SEQUES FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	CREMA DE CIGRONS AMB PASTANAGA OUS DURS AL FORN AMB SALS DE TOMÀQUET (3) FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1, T6, T7)	ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALS DE CARBASSA (1, T3, T6, T10) LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1, T6, T10)	DIA 30	
DIA 27	DIA 28	DIA 29		



A les garrigues, horts i camps de Santa Perpètua de la Mogana, són sempre fresques, de proximitat i acompanyada pels seus productes. Aquest mes gaudirem de carbassa, nap, xirivía, api, col llombarda, coliflor, calçot, espinac, all tendre, mandarina, plàtan, kiwi, taronja. El tipus de peix de proximitat éssegons mercat. Aquest mes gaudirem de carbassa, nap, xirivía, api, col llombarda, coliflor, calçot, espinac, all tendre, mandarina, plàtan, kiwi, taronja.