

MENÚ ABRIL – AL·LÈRGIA AL PEIX

MENÚ ABRIL – AL·LÈRGIA AL PEIX				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
29 abril	2 abril / 30 abril	3 abril	4 abril	5 abril
Rissoto amb quinoa i formatge opcional	Llenties guisades	Mongeta verda amb patata	Espaguetis integrals a la carbonara	Amanida de brots tendres, pera i formatge
Pit de gall d'indi a la planxa	Truita de patata i ceba	Mandonguilles de vedella amb tomata	Tofu amb picada d'all i julivert	Paella mixta de pollastre i conill
Guacamole i bastonets de cogombre	Pastanaga i cogombre	Enciam i olives	Enciam i cirerols	Xips de carxofes
Fruita	Fruita cítrica	logurt natural	Fruita	Fruita
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 abril	9 abril	10 abril	11 abril	12 abril
Coliarròs amb all i oli opcional	Cigrons estofats amb espinacs	Pa amb sobrassada i formatge de mahó	Arròs 3 delícies (pèsols, pastanaga i llenties)	Sopa de pistons amb brou de verdures
Llom a la planxa amb patata “delux”	Remenat de bolets	Bullit de verdures (cigrons i tofu)	Cuixa de pollastre al forn	Heura al forn amb pebrot, carxofa i ceba
Cirerols	Enciam i cogombre	Tumbet mallorquí (patata, albergínia, pebrot i tomata)	Enciam i olives	Pastanaga ratllada
Fruita	Fruita cítrica	Ensaimada	Fruita	Fruita
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
15 abril	16 abril	17 abril	18 abril	19 abril
Mongetes blanques estofades	Arròs integral i blat sarraí amb sofregit de tomata	Puré de carabassó amb crostons de pa	Espirals integrals al pesto amb formatge opcional	Amanida capresse: tomata, mozzarella i alfàbrega
Truita d'espinacs i patata	Gall d'indi a la planxa	Llonganissa	Cigrons al forn amb ceba	Llenties amb arròs
Cirerols i olives	Enciam i cogombre	Hummus i pastanaga	Enciam	Xips de carabassó
Fruita	Fruita cítrica	Mel i mató	Fruita	Fruita cítrica
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
22 abril	23 abril	24 abril	25 abril	26 abril
Bròquil amb patata	<p>FELIÇ Sant Jordi!</p>	Patates amb escalivada	Empedrat de cigrons (tomata, pebrot i ceba)	Arròs amb pebrot, albergínia, carabassó, i espàrrecs
Fricandó de vedella amb bolets		Pollastre al forn amb poma i pruna	Ous durs amb samfaina	Escalopa de seità
Tomata amanida		Enciam	Cogombre i enciam	Enciam i cirerols
Fruita		logurt natural	Fruita cítrica	Fruita

- **L'alumnat celíac té el mateix menú. Pot contenir traces de gluten, ja que s'elabora en la mateixa cuina que s'elabora el menú amb gluten.**
- **Les guarnicions s'oferiran al mig de la taula.** L'alumnat podrà servir-se la quantitat que li apeteixi, supervisat pel monitor/a.
- Pa integral un dia a la setmana.
- Els estofats de llegums s'elaboren amb triturat de verdures de temporada
- **Es disposa de menú adequat per intoleràncies, celiaquies, al·lèrgies... sempre que portin la prescripció mèdica. Tret d'aquestes patologies, que estan certificades per un metge, no es farà cap excepció dels aliments del que consta el menú (abstenir-vos de posar notes com: “no li doneu tomata que no li agrada”, per exemple). A l'alumnat intolerant als llegums, se'ls substitueix per arròs bullit.**
 - Els menús estan elaborats per la Dietista-Nutricionista Naila Martínez (núm. Col·legiada CAT 000919) juntament amb la Mònica Martínez, cap de cuina i la comissió de menjador de l'AVA, [seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública i el Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya \(PREME\).](#)
 - De vegades, per motius aliens al servei, ens podem veure obligats/des a fer canvis en el menú. Us demanem disculpes.