

ESCOLA L'ESTACIO

BASAL - MARÇ

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, i també en relació a la gestió econòmica (inscripció, rebuts...) contacteu amb la Coordinadora del menjador: Sandra Blanco (dinoalestacio@gmail.com / 619.414.974)

Consell del mes!

Ja sabeu que sóc molt molt fan de la cuina tradicional i ara que tenim Setmana Santa, tenim un ingredient estrella, el bacallà! Durant l'abstinència de carn, era molt consumit, ja que el fet d'estar salat, n'ajudava molt a la conservació i era habitual consumir-lo! Us en deixo dues receptes, la segona d'elles, molt especial, ja ho veureu!

· **Guisat de vigília.** En una olla fonda, es salteja ceba, pastanaga i espinacs. S'hi afegeixen cigrons ja cuits i talls de bacallà. Es cobreix amb aigua o caldo, i es deixa bullir. Decoreu amb ou dur.
· **Macarrons amb salsa de tomata, bacallà i allioli.** Els macarrons de tota la vida, amb salsa de tomata i ceba, bacallà trinxat i el toc divertit... allioli! Em recorda les Setmanes Santes a casa la meua àvia!

I els dolços? M'he quedat sense espai!



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				Crema de carbassó 1 Macarrons amb bolonyesa de lleties, tomata i ceba Fruita Pasta amb verdures, rap a la planxa i fruita
Espaguettis integrals a la crema de llet i ceba 4 Lluç a la planxa amb amanida d'enciam ECO, blat de moro i pastanaga ratllada Fruita Crema de verdures, truita patates amb amanida i fruita	Lleties ECO guisades amb verdures 5 Varetes de lluç amb enciam ECO, blat de moro i olives logurt ECO Minestra de verdures, peix al forn amb amanida i fruita	Patata i pèsols bullits amb un rajolí d'oli d'oliva 6 Truita d'espinacs amb daus de tomata amanida Fruita ECO Sopa de pasta, pollastre al forn amb amanida i fruita	Sopa minestrone amb crostonets de pa 7 Paella d'arròs de peix i pollastre Fruita ECO Peix al forn amb patata i verdura, fruita	Broquil verd i patata bullida amb un rajolí d'oli d'oliva 8 Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet, carbassó i albergínia Fruita Puré de verdures, biquinis i fruita
Ensaladilla de patata, mongeta, pèsol, pastanaga amb maionesa a banda 11 Estofat de lleties ECO amb arròs Fruita ECO Pasta saltejada amb verdures i gambes, amanida i fruita	Pastanaga i Mongeta verda amb un rajolí d'oli d'oliva 12 Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam ECO, tomàquet i pastanaga Fruita ECO Cuscus amb verdures, truita francesa amb amanida i fruita	Sopa de brou amb pasta 13 Pernilets de pollastre amb amanida d'enciam ECO i pastanaga logurt La Fageda Bròquil amb patata, remenat amb bolets, amanida i fruita	Arròs integral blanc amb salsa de tomàquet 14 Peix fresc s/mercat amb tomàquet amanit Fruita Crema de moniato i pastanaga, filet de gall d'indi a la planxa amb amanida i fruita	Cigrons ECO amb carabassa i ceba 15 Truita de carbassó amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita Mongeta, pastanaga i patata amb oli, peix i fruita
Crema de verdures 18 Truita de patata i ceba amb amanida d'enciam ECO i tomàquet Fruita ECO Peix al forn amb timbal d'arròs amb verdures i fruita	DIÀ TEMÀTIC MEXICÀ Amanida i natxos amb guacamole 19 Fajitas de pollastre amb formatge Pinya Crema de carbassó, remenat d'ous amb amanida i fruita	Tallarines integrals a la bolonyesa i formatge 20 Peix fresc s/mercat amb enciam, cogombre i tomàquet Fruita ECO Verdures saltejades, brotxeta de gall d'indi amb amanida i fruita	Arròs amb verdures 21 Hamburguesa de quinoa i Kale amb amanida d'enciam ECO, tomàquet i olives logurt ECO Verdura i patata bullida, lluç a la planxa i fruita	Trinxat de la cerdanya (patata i col) 22 Mandonguilles amb salsa de tomata natural Fruita Torrada amb escalivada i formatge i fruita
25	26	27	28	29

VACANCES DE SETMANA SANTA

Aquest mes tenim el dia temàtic mexicà! M'ha costat molt escollir què posar en el menú... hi ha tantes opcions, que no sabia què escollir. Al final, vaig decidir que les fajitas, eren una opció segura! Recordeu que a més del menjar, hi haurà proposta de dinamització al pati! Esperem que la gaudiu!

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020). El servei inclou pa i aigua. El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.



ESCOLA L'ESTACIO

SENSE GLUTEN - MARÇ

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, i també en relació a la gestió econòmica (inscripció, rebuts...) contacteu amb la Coordinadora del menjador: Sandra Blanco (dinoalestacio@gmail.com / 619.414.974)

Consell del mes!

Ja sabeu que sóc molt molt fan de la cuina tradicional i ara que tenim Setmana Santa, tenim un ingredient estrella, el bacallà! Durant l'abstinència de carn, era molt consumit, ja que el fet d'estar salat, n'ajudava molt a la conservació i era habitual consumir-lo! Us en deixo dues receptes, la segona d'elles, molt especial, ja ho veureu!

- **Guisat de vigília.** En una olla fonda, es salteja ceba, pastanaga i espinacs. S'hi afegeixen cigrons ja cuits i talls de bacallà. Es cobreix amb aigua o caldo, i es deixa bullir. Decoreu amb ou dur.
- **Macarrons amb salsa de tomata, bacallà i allioli.** Els macarrons de tota la vida, amb salsa de tomata i ceba, bacallà trinxat i el toc divertit... allioli! Em recorda les Setmanes Santes a casa la meua àvia!

I els dolços? M'he quedat sense espai!



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				Crema de carbassó 1 Macarrons S/G amb bolonyesa de lleties, tomata i ceba Fruita Pasta sense gluten amb verdures, rap a la planxa i fruita
Espaguettis S/G a la crema de llet i ceba 4 Lluç a la planxa amb amanida d'enciam ECO, blat de moro i pastanaga ratllada Fruita Crema de verdures, truita patates amb amanida i fruita	Lleties ECO guisades amb verdures 5 Varetes de lluç S/G amb enciam ECO, blat de moro i olives logurt ECO Minestra de verdures, peix al forn amb amanida i fruita	Patata i pèsols bullits amb un rajolí d'oli d'oliva 6 Truita d'espinacs amb daus de tomata amanida Fruita ECO Sopa de pasta sense gluten, pollastre al forn amb amanida i fruita	Sopa minestrone amb crostonets de pa S/G 7 Paella d'arròs de peix i carn Fruita ECO Peix al forn amb patata i verdura, fruita	Broquil verd i patata bullida amb un rajolí d'oli d'oliva 8 Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet, carbassó i albergínia Fruita Puré de verdures, biquinis sense gluten i fruita
Ensaladilla de patata, mongeta, pèsol, pastanaga amb maionesa a banda 11 Estofat de lleties ECO amb arròs Fruita ECO Pasta sense gluten saltejada amb verdures i gambes, amanida i fruita	Pastanaga i Mongeta verda amb un rajolí d'oli d'oliva 12 Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam ECO, tomàquet i pastanaga Fruita ECO Cuscus sense gluten amb verdures, truita francesa amb amanida i fruita	Sopa de brou amb pasta S/G 13 Pernilets de pollastre amb amanida d'enciam ECO i pastanaga logurt La Fageda Bròquil amb patata, remenat amb bolets, amanida i fruita	Arròs integral blanc amb salsa de tomàquet 14 Peix fresc s/mercat amb tomàquet amanit Fruita Crema de moniato i pastanaga, filet de gall d'indi a la planxa amb amanida i fruita	Cigrons ECO amb carabassa i ceba 15 Truita de carbassó amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita Mongeta, pastanaga i patata amb oli, peix i fruita
Crema de verdures 18 Truita de patata i ceba amb amanida d'enciam ECO i tomàquet Fruita ECO Peix al forn amb timbal d'arròs amb verdures i fruita	Amanida i natxos amb guacamole 19 Fajitas de pollastre amb formatge Pinya Crema de carbassó, remenat d'ous amb amanida i fruita	Tallarines integrals S/G a la bolonyesa i formatge 20 Peix fresc s/mercat amb enciam, cogombre i tomàquet Fruita ECO Verdures saltejades, brotxeta de gall d'indi amb amanida i fruita	Arròs amb verdures 21 Hamburguesa de quinoa i Kale amb amanida d'enciam ECO, tomàquet i olives logurt ECO Verdura i patata bullida, lluç a la planxa i fruita	Trinxat de la cerdanya (patata i col) 22 Mandonguilles amb salsa de tomata natural Fruita Torrada sense gluten amb escalivada i formatge i fruita
25	26	27	28	29

VACANCES DE SETMANA SANTA

Aquest mes tenim el dia temàtic mexicà! M'ha costat molt escollir què posar en el menú... hi ha tantes opcions, que no sabia què escollir. Al final, vaig decidir que les fajitas, eren una opció segura! Recordeu que a més del menjar, hi haurà proposta de dinamització al pati! Esperem que la gaudiu!

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020). El servei inclou pa i aigua. El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.



ESCOLA L'ESTACIO

SENSE LACTOSA - MARÇ

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, i també en relació a la gestió econòmica (inscripció, rebuts...) contacteu amb la Coordinadora del menjador: Sandra Blanco (dinoalestacio@gmail.com / 619.414.974)

Consell del mes!

Ja sabeu que sóc molt molt fan de la cuina tradicional i ara que tenim Setmana Santa, tenim un ingredient estrella, el bacallà! Durant l'abstinença de carn, era molt consumit, ja que el fet d'estar salat, n'ajudava molt a la conservació i era habitual consumir-lo! Us en deixo dues receptes, la segona d'elles, molt especial, ja ho veureu!

· **Guisat de vigília.** En una olla fonda, es salteja ceba, pastanaga i espinacs. S'hi afegeixen cigrons ja cuits i talls de bacallà. Es cobreix amb aigua o caldo, i es deixa bullir. Decoreu amb ou dur.

· **Macarrons amb salsa de tomata, bacallà i allioli.** Els macarrons de tota la vida, amb salsa de tomata i ceba, bacallà trinxat i el toc divertit... allioli! Em recorda les Setmanes Santes a casa la meua àvia!

I els dolços? M'he quedat sense espai!



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				Crema de carbassó S/L 1 Macarrons amb bolonyesa de lleties, tomata i ceba Fruita Pasta amb verdures, rap a la planxa i fruita
Espaguettis integrals a la crema de llet S/L i ceba 4 Lluç a la planxa amb amanida d'enciam ECO, blat de moro i pastanaga ratllada Fruita Crema de verdures, truita patates amb amanida i fruita	Lleties ECO guisades amb verdures 5 Varetes de lluç amb enciam ECO, blat de moro i olives logurt la Fageda sense lactosa Minestra de verdures, peix al forn amb amanida i fruita	Patata i pèsols bullits amb un rajolí d'oli d'oliva 6 Truita d'espinacs amb daus de tomata amanida Fruita ECO Sopa de pasta, pollastre al forn amb amanida i fruita	Sopa minestrone amb crostonets de pa 7 Paella d'arròs de peix i pollastre Fruita ECO Peix al forn amb patata i verdura, fruita	Broquil verd i patata bullida amb un rajolí d'oli d'oliva 8 Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet, carbassó i albergínia Fruita Puré de verdures, biquinis amb formatge sense lactosa i fruita
Ensaladilla de patata, mongeta, pèsol, pastanaga amb maionesa a banda 11 Estofat de lleties ECO amb arròs Fruita ECO Pasta saltejada amb verdures i gambes, amanida i fruita	Pastanaga i Mongeta verda amb un rajolí d'oli d'oliva 12 Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam ECO, tomàquet i pastanaga Fruita ECO Cuscus amb verdures, truita francesa amb amanida i fruita	Sopa de brou amb pasta 13 Pernilets de pollastre amb amanida d'enciam ECO i pastanaga logurt la Fageda sense lactosa Bròquil amb patata, remenat amb bolets, amanida i fruita	Arròs integral blanc amb salsa de tomàquet 14 Peix fresc s/mercat amb tomàquet amanit Fruita Crema de moniato i pastanaga, filet de gall d'indi a la planxa amb amanida i fruita	Cigrons ECO amb carabassa i ceba 15 Truita de carbassó amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita Mongeta, pastanaga i patata amb oli, peix i fruita
Crema de verdures S/L 18 Truita de patata i ceba amb amanida d'enciam ECO i tomàquet Fruita ECO Peix al forn amb timbal d'arròs amb verdures i fruita	AMANIDA I NATXOS AMB GUACAMOLE 19 Fajitas de pollastre amb formatge Pinya Crema de carbassó sense lactosa, remenat d'ous amb amanida i fruita	Tallarines integrals a la bolonyesa i formatge S/L 20 Peix fresc s/mercat amb enciam, cogombre i tomàquet Fruita ECO Verdures saltejades, brotxeta de gall d'indi amb amanida i fruita	Arròs amb verdures 21 Hamburguesa de quinoa i Kale amb amanida d'enciam ECO, tomàquet i olives logurt la Fageda sense lactosa Verdura i patata bullida, lluç a la planxa i fruita	Trinxat de la cerdanya (patata i col) 22 Mandonguilles amb salsa de tomata natural Fruita Torrada amb escalivada i formatge sense lactosa i fruita
25	26	27	28	29

VACANCES DE SETMANA SANTA

Aquest mes tenim el dia temàtic mexicà! M'ha costat molt escollir què posar en el menú... hi ha tantes opcions, que no sabia què escollir. Al final, vaig decidir que les fajitas, eren una opció segura! Recordeu que a més del menjar, hi haurà proposta de dinamització al pati! Esperem que la gaudiu!

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020). El servei inclou pa i aigua. El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.



ESCOLA L'ESTACIO

SENSE GLUTEN NI LACTOSA - MARÇ

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, i també en relació a la gestió econòmica (inscripció, rebuts...) contacteu amb la Coordinadora del menjador: Sandra Blanco (dinoalestacio@gmail.com / 619.414.974)

Consell del mes!

Ja sabeu que sóc molt molt fan de la cuina tradicional i ara que tenim Setmana Santa, tenim un ingredient estrella, el bacallà! Durant l'abstinència de carn, era molt consumit, ja que el fet d'estar salat, n'ajudava molt a la conservació i era habitual consumir-lo! Us en deixo dues receptes, la segona d'elles, molt especial, ja ho veureu!

- **Guisat de vigília.** En una olla fonda, es salteja ceba, pastanaga i espinacs. S'hi afegeixen cigrons ja cuits i talls de bacallà. Es cobreix amb aigua o caldo, i es deixa bullir. Decoreu amb ou dur.
- **Macarrons amb salsa de tomata, bacallà i allioli.** Els macarrons de tota la vida, amb salsa de tomata i ceba, bacallà trinxat i el toc divertit... allioli! Em recorda les Setmanes Santes a casa la meua àvia!

I els dolços? M'he quedat sense espai!

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				Crema de carbassó S/L 1 Macarrons S/G amb bolonyesa de lleties, tomata i ceba Fruita Pasta amb verdures, rap a la planxa i fruita
Espaguettis S/G a la crema de llet S/L i ceba 4 Lluç a la planxa amb amanida d'enciam ECO, blat de moro i pastanaga ratllada Fruita Crema de verdures sense lactosa, truita patates amb amanida i fruita	Lleties ECO guisades amb verdures 5 Varetes de lluç S/G amb enciam ECO, blat de moro i olives logurt la Fageda S/L Minestra de verdures, peix al forn amb amanida i fruita	Patata i pèsols bullits amb un rajolí d'oli d'oliva 6 Truita d'espinacs amb daus de tomata amanida Fruita ECO Sopa de pasta sense gluten, pollastre al forn amb amanida i fruita	Sopa minestrone amb crostonets de pa S/G 7 Paella d'arròs de peix i pollastre Fruita ECO Peix al forn amb patata i verdura, fruita	Broquil verd i patata bullida amb un rajolí d'oli d'oliva 8 Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet, carbassó i albergínia Fruita Puré de verdures sense lactosa, biquinis sense gluten i fruita
Ensaladilla de patata, mongeta, pèsol, pastanaga amb maionesa a banda 11 Estofat de lleties ECO amb arròs Fruita ECO Pasta saltejada amb verdures i gambes, amanida i fruita	Pastanaga i Mongeta verda amb un rajolí d'oli d'oliva 12 Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam ECO, tomàquet i pastanaga Fruita ECO Cuscus amb verdures, truita francesa amb amanida i fruita	Sopa de brou amb pasta S/G 13 Pernilets de pollastre amb amanida d'enciam ECO i pastanaga logurt la Fageda sense lactosa Bròquil amb patata, remenat amb bolets, amanida i fruita	Arròs integral blanc amb salsa de tomàquet 14 Peix fresc s/mercat amb tomàquet amanit Fruita Crema de moniato i pastanaga, filet de gall d'indi a la planxa amb amanida i fruita	Cigrons ECO amb carbassa i ceba 15 Truita de carbassó amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita Mongeta, pastanaga i patata amb oli, peix i fruita
Crema de verdures S/L 18 Truita de patata i ceba amb amanida d'enciam ECO i tomàquet Fruita ECO Peix al forn amb timbal d'arròs amb verdures i fruita	Amanida i natxos amb guacamole 19 Fajitas de pollastre amb formatge Pinya Crema de carbassó sense lactosa, remenat d'ous amb amanida i fruita	Tallarines integrals S/G a la bolonyesa i formatge sense lactosa 20 Peix fresc s/mercat amb enciam, cogombre i tomàquet Fruita ECO Verdures saltejades, brotxeta de gall d'indi amb amanida i fruita	Arròs amb verdures 21 Hamburguesa de quinoa i Kale amb amanida d'enciam ECO, tomàquet i olives logurt la Fageda S/L Verdura i patata bullida, lluç a la planxa i fruita	Trinxat de la cerdanya (patata i col) 22 Mandonguilles amb salsa de tomata natural Fruita Torrada sense gluten amb escalivada i formatge sense lactosa i fruita
25	26	27	28	29

VACANCES DE SETMANA SANTA

Aquest mes tenim el dia temàtic mexicà! M'ha costat molt escollir què posar en el menú... hi ha tantes opcions, que no sabia què escollir. Al final, vaig decidir que les fajitas, eren una opció segura! Recordeu que a més del menjar, hi haurà proposta de dinamització al pati! Esperem que la gaudiu!

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020). El servei inclou pa i aigua. El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.



ESCOLA L'ESTACIO

SENSE PORC - MARÇ

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, i també en relació a la gestió econòmica (inscripció, rebuts...) contacteu amb la Coordinadora del menjador: Sandra Blanco (dinoalestacio@gmail.com / 619.414.974)

Consell del mes!

Ja sabeu que sóc molt molt fan de la cuina tradicional i ara que tenim Setmana Santa, tenim un ingredient estrella, el bacallà! Durant l'abstinència de carn, era molt consumit, ja que el fet d'estar salat, n'ajudava molt a la conservació i era habitual consumir-lo! Us en deixo dues receptes, la segona d'elles, molt especial, ja ho veureu!

- **Guisat de vigília.** En una olla fonda, es salteja ceba, pastanaga i espinacs. S'hi afegeixen cigrons ja cuits i talls de bacallà. Es cobreix amb aigua o caldo, i es deixa bullir. Decoreu amb ou dur.
- **Macarrons amb salsa de tomata, bacallà i allioli.** Els macarrons de tota la vida, amb salsa de tomata i ceba, bacallà trinxat i el toc divertit... allioli! Em recorda les Setmanes Santes a casa la meua àvia!

I els dolços? M'he quedat sense espai!



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				Crema de carbassó 1 Macarrons amb bolonyesa de llenties, tomata i ceba Fruita Pasta amb verdures, rap a la planxa i fruita
Espaguettis integrals a la crema de llet i ceba 4 Lluç a la planxa amb amanida d'enciam ECO, blat de moro i pastanaga ratllada Fruita Crema de verdures, truita patates amb amanida i fruita	Llenties ECO guisades amb verdures 5 Varetes de lluç amb enciam ECO, blat de moro i olives logurt ECO Minestra de verdures, peix al forn amb amanida i fruita	Patata i pèsols bullits amb un rajolí d'oli d'oliva 6 Truita d'espinacs amb daus de tomata amanida Fruita ECO Sopa de pasta, Pollastre (HALAL) al forn amb amanida i fruita	Sopa minestrone amb crostonets de pa 7 Paella d'arròs de peix i pollastre (HALAL) Fruita ECO Peix al forn amb patata i verdura, fruita	Broquil verd i patata bullida amb un rajolí d'oli d'oliva 8 Pit de pollastre (HALAL) a la planxa amb tomàquet, carbassó i albergínia Fruita Puré de verdures, biquinis de gall d'indi i fruita
Ensaladilla de patata, mongeta, pèsol, pastanaga amb maionesa a banda 11 Estofat de llenties ECO amb arròs Fruita ECO Pasta saltejada amb verdures i gambes, amanida i fruita	Pastanaga i Mongeta verda amb un rajolí d'oli d'oliva 12 Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam ECO, tomàquet i pastanaga Fruita ECO Cuscus amb verdures, truita francesa amb amanida i fruita	Sopa de brou vegetal amb pasta 13 Pernilets de pollastre (HALAL) amb amanida d'enciam ECO i pastanaga logurt La Fageda Bròquil amb patata, remenat amb bolets, amanida i fruita	Arròs integral blanc amb salsa de tomàquet 14 Peix fresc s/mercat amb tomàquet amanit Fruita Crema de moniato i pastanaga, filet de gall d'indi a la planxa amb amanida i fruita	Cigrons ECO amb carabassa i ceba 15 Truita de carbassó amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita Mongeta, pastanaga i patata amb oli, peix i fruita
Crema de verdures 18 Truita de patata i ceba amb amanida d'enciam ECO i tomàquet Fruita ECO Peix al forn amb timbal d'arròs amb verdures i fruita	DIA TEMÀTIC MEXICÀ Amanida i natxos amb guacamole 19 Fajitas de pollastre amb formatge Pinya Crema de carbassó, remenat d'ous amb amanida i fruita	Tallarines integrals a la napolitana i formatge 20 Peix fresc s/mercat amb enciam, cogombre i tomàquet Fruita ECO Verdures saltejades, brotxeta de gall d'indi amb amanida i fruita	Arròs amb verdures 21 Hamburguesa de quinoa i Kale amb amanida d'enciam ECO, tomàquet i olives logurt ECO Verdura i patata bullida, lluç a la planxa i fruita	Trinxat de la cerdanya (patata i col) 22 Mandonguilles de Peix amb salsa de tomata natural Fruita Torrada amb escalivada i formatge i fruita
25	26	27	28	29

VACANCES DE SETMANA SANTA

Aquest mes tenim el dia temàtic mexicà! M'ha costat molt escollir què posar en el menú... hi ha tantes opcions, que no sabia què escollir. Al final, vaig decidir que les fajitas, eren una opció segura! Recordeu que a més del menjar, hi haurà proposta de dinamització al pati! Esperem que la gaudiu!

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020). El servei inclou pa i aigua. El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.

