

Totes les FRUITES, les VERDURES, les LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA i el PORC són productes ecològics certificats per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

| Menú CASAS Abril 2023 |   |  |   |   |  |
|-----------------------|---|--|---|---|--|
|                       | DILLUNS   | DIMARTS  | DIMECRES  | DIJOUS  | DIVENDRES  |
|                       |   | 11   | 12  | 13  | 14   |
| dinar                 | <b>DILLUNS DE PASQUA</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lenties estofades</li> <li>Croquetes de pollastre amb pastanaga ratllada</li> <li>Fruita</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i bleda</li> <li>Lluç al forn amb enciam i olives verdes</li> <li>Fruita</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de pasta</li> <li>Enfilat de gall dindi amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons estofats</li> <li>Espaguetis amb salsa d'espínacs</li> <li>Iogurt</li> </ul>          |
|                       |   | 641 Kcal   | 745 Kcal  | 705 Kcal  | 784 Kcal   |
| sopar                 |   | Verdura<br>Ou  | Arròs<br>Carn blanca  | Verdura<br>Peix blau  | Verdura<br>Peix blanc  |
|                       | 17  | 18   | 19  | 20  | 21   |
| dinar                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral amb salsa de tomàquet</li> <li>Truita a la francesa amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lenties estofades</li> <li>Maire enfarinada amb enciam i olives verdes</li> <li>Iogurt</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i col</li> <li>Estofat de vedella amb verdures</li> <li>Fruita</li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Espirals salsa de carbassa</li> <li>Bacallà al forn amb enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>  | <b>SANT JORDI</b><br><br>Mongetes seques amb botifarra i pa de pagès<br>Crema catalana la fageda                                     |
|                       | 759 Kcal  | 760 Kcal   | 720 Kcal  | 721 Kcal  |  |
| sopar                 | Verdura<br>Peix blau  | Pasta<br>Carn blanca   | Pasta<br>Ou   | Verdura<br>Carn blanca  |  |
|                       | 24  | 25   | 26  | 27  | 28   |
| dinar                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lenties estofades</li> <li>Fogoner amb enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de pasta</li> <li>Truita de formatge amb enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa amb sèsam</li> <li>Cigrons guisats</li> <li>Fruita</li> </ul>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons amb salsa de tomàquet amb formatge ratllat</li> <li>Lluç al forn amb ceba tendra confitada amb enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i bròquil</li> <li>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</li> <li>Iogurt</li> </ul> |
|                       | 789 Kcal  | 638 Kcal   | 623 Kcal  | 711 Kcal  | 673 Kcal   |
| sopar                 | Verdura<br>Carn blanca  | Verdura<br>Peix blanc  | Pasta<br>Peix blau  | Verdura<br>Carn blanca  | Pasta<br>Ou  |

- NOTA: 9NaturalCuina disposa de tota la informació sobre els al·lèrgens dels diferents plats de l'escola.