



Maig 2024

### “VIDA I COLOR”

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

## ESCOLA MERCÈ RODOREDA SENSE PLV, OU NI MELÓ

<p>1</p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet (*) Pollastre arrebossat sense ou amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>3</p> <p>Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb patata laminada (*) logurt de soja</p>
<p>6</p> <p>Arròs amb verdures (*) Rap al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>7</p> <p>Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilet de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>8</p> <p><b>PROTEÏNA VEGETAL</b> (*) Col saltada amb patata Cigrons estofats amb verdures (*) Fruita del temps permesa</p>
<p>13</p> <p>Bròquil amb patata (*) Fideuà de peix casolana amb pasta sense ou (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>14</p> <p>Mongetes blanques guisades amb verdures Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>15</p> <p>(*) Sopa de peix casolana amb arròs (*) Hamburguesa d'au sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) (*) Fruita del temps permesa</p>
<p>20</p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p>21</p> <p>(*) Pasta sense ou a la napolitana (tomàquet i alfàbrega) (*) Daus de gall dindi saltats amb amanida (enciam i olives) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>16</p> <p>(*) Crema de carbassa sense llet <b>Peix fresc segons mercat</b> al forn amb patata al forn (*) Fruita del temps permesa</p> <p>17</p> <p><b>FESTIU</b></p>
<p>27</p> <p>(*) Arròs a la cassola amb brou casolà (*) Cap de llom al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>22</p> <p>Mongeta verda amb patates Llom a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) (*) Fruita del temps permesa</p> <p>28</p> <p>Bledes amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>23</p> <p>(*) Crema de carbassó sense llet ni crostons Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps permesa</p> <p>29</p> <p>Empedrat de mongetes (tonyina, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) Rap al forn amb patates fregides (*) Fruita del temps permesa</p> <p>30</p> <p>(*) Sopa d'au casolana amb pasta sense ou (*) Botifarra de porc sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) Fruita del temps permesa</p>
		<p>24</p> <p>(*) Amanida de cigrons (olives, blat de moro i pastanaga) Bacallà amb samfaina (*) logurt de soja</p> <p>31</p> <p><b>Jornada PARISINA</b> (*) Vichyssoise sense llet ni crostons (*) Pollastre arrebossat sense ou amb ratatouille (*) Postre especial sense al·lèrgens</p>

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religió