



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 FAVES

6	7	8	9	10
Arròs amb verdures Trita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps	Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	PROTEÏNA VEGETAL (*) Col saltada amb patata Cigrons estofats amb verdures (*) Fruita del temps	(*) Macarrons amb verdures saltades Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) (*) Fruita del temps	Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb patata laminada logurt sostenible natural sense sucre
13	14	15	16	17
Bròquil amb patata (*) Fideuà de peix casolana amb allioli (sense al·lèrgens) (*) Fruita del temps	Mongetes blanques guisades amb verdures Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol) (*) Fruita del temps	(*) Sopa de peix casolana amb arròs Trita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	Crema de carbassa Peix fresc segons mercat al forn amb cuscús (*) Fruita del temps	FESTIU
20	21	22	23	24
FESTIU	Espirals a la napolitana (tomàquet i alfàbrega) Trita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) Fruita del temps	Mongeta verda amb patates Llom a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	(*) Crema de carbassó sense crostons Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps	Amanida de cigrons (ou dur, olives, blat de moro i pastanaga) Bacallà amb samfaina logurt sostenible natural sense sucre
27	28	29	30	31
(*) Arròs a la cassola amb brou casolà Trita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps	Bledes amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons (*) Fruita del temps	Empedrat de mongetes (tonyina, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) Rap al forn amb patates fregides Fruita del temps	(*) Sopa d'au casolana amb fideus (*) Botifarra de porc sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) Fruita del temps	Jornada PARISINA (*) Vichysoise sense crostons (*) Pollastre arrebossat amb ratatouille (*) Postre especial sense al·lèrgens

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

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