



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA MERCÈ RODOREDÀ

HALAL

CENTENARI GAUDI
1926-2026 - DE L'ART A LA TÀULA



<p>4 Arròs integral amb salsa de tomàquet Hamburguesa de coliflor i formatge amb verdures saltades (carbassó i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p>5 Cigrons estofats amb verdures (carbassa i pebrots) Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps i pa integral</p>	<p>6 Patates al gratén (beixamel i formatge) Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps i pa integral</p>	<p>7 Crema de carbassó amb crostons Llenties amb sofregit d'hortalisses (tomàquet, ceba i pastanaga) Fruita del temps i pa integral</p>	<p>8 LLINGÜES DEL MÓN <i>jornada Marroc</i> Tabulé (cuscús, tomàquet, cogombre, menta i panses) Kefta (mandonguilles de vedella) amb salsa de iogurt i amanida (enciam, olives i blat de moro) Dona (rosquilla)</p>
<p>11 Sopa vegetal amb pasta Truita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives) Fruita del temps i pa integral</p>	<p>12 Mongetes blanques estofades amb pastanaga i carbassó (*) Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, olives i tomàquet) Fruita del temps i pa integral</p>	<p>13 Amanida d'arròs (ou dur, pastanaga ratllada, olives i blat de moro) Salmó a l'allet amb xips Fruita del temps</p>	<p>14 Puré de verdures amb crostons (carbassa i porros) Pernillets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps i pa integral</p>	<p>15 Mongeta verda amb patata Llacets a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada) Iogurt sostenible natural sense sucre</p>
<p>18 Arròs amb tomàquet (*) Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps</p>	<p>19 Bròquil amb patata Estofat de gall dindi amb ceba i xampinyons Fruita del temps i pa integral</p>	<p>20 Macarrons integrals amb oli, alfàbrega i formatge Rap a la marinera Fruita del temps i pa integral</p>	<p>21 Cigrons estofats amb espinacs (*) Hamburguesa d'au a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p>	<p>22 FESTIU</p>
<p>25 FESTIU</p>	<p>26 Arròs a la cassola (pebrots, pèsols i bolets) Truita de tonyina amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps i pa integral</p>	<p>27 Llenties estofades amb carbassó i quinoa Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps i pa integral</p>	<p>28 Espaguetis integrals amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps i pa integral</p>	<p>29 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga) Cigrons guisats amb timbal d'arròs Iogurt sostenible natural sense sucre</p>

Maig

TRENCADÍS DE SABORS

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cireres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol.

Menja de temporada i creix fort!

L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!



Hola, sóc **CAROTÉ!**
Cuscús, kefta i mans netes: bon àpat amb sabor al **MARROC!**

Bons Habits! Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

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

Menús supervisats per Dietista-Nutricionista Col·legiada nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA