

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

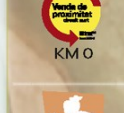
DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA MERCÈ RODOREDÀ

SENSE PLV

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 - DE L'ART A LA TAULA



| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| <p>4 Arròs integral amb salsa de tomàquet (*) Contra cuixa de pollastre a la planxa 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</p> | <p>6 Patates especiades (oli, orenga i alfàbrega) Lluc al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro) (*) Fruita del temps</p> | <p>7 Crema de carbassó sense crostons ni làctics Llenties amb sofregit d'hortalisses (tomàquet, ceba i pastanaga) (*) Fruita del temps</p> | <p>8 LLINGÜES DEL MÓN Marroc Tabulé (cuscús, tomàquet, cogombre, menta i panses) (*) Cap de llom al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro) (*) Pa de pessic sense al·lèrgens</p> |
| <p>11 (*) Sopa vegetal casolana amb pasta Truita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives) (*) Fruita del temps</p> | <p>12 Mongetes blanques estofades amb pastanaga i carbassó (*) Llom a la planxa amb amanida (enciam, olives i tomàquet) (*) Fruita del temps</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 sense crostons ni làctics (carbassa i porros) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (*) Fruita del temps</p> | <p>15 Mongeta verda amb patata Llacsats a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada) (*) logurt de soja</p> |
| <p>18 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb pernil dolç i 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</p> | <p>20 (*) Macarrons integrals amb oli i alfàbrega (*) Rap a la marinera casolana (*) Fruita del temps</p> | <p>21 Cigrons estofats amb espinacs (*) Llom 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 amb brou casolà (pebrots, pèsols i bolets) Truita de tonyina amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps</p> | <p>27 Llenties estofades amb carbassó i quinoa Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (*) Fruita del temps</p> | <p>28 Espaguetis integrals amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives) (*) Fruita del temps</p> | <p>29 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga) Cigrons guisats amb timbal d'arròs (*) logurt de soja</p> |

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 BLANC I AIGUA

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

Menús supervisats per Dietista-Nutricionista Col·legiada nºCAT002423