

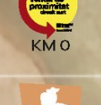
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA MERCÈ RODOREDA SENSE FRUITS SECS

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

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