

MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE aramark

MES: Maig 2024

SANTA MARIA DE GARDENY

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

		1 FESTIU	2 Macarrones con salsa de tomate con queso Salchichas con ensalada Fruta de temporada (eco.) y pan Macarrons amb tomàquet amb formatge Salsitxes amb amanida Fruta de temporada (eco.) i pa VE:2.923/699 GT:20 GS:4 HC:106 AZ:27 PROT:31 SAL:3	3 Ensalada de patata con mayonesa (opcional) Filete de perca al horno con ensalada Yogur (eco.) y pan Amanida de patata amb maionesa (opcional) Filet de perca al forn amb amanida logurt ecològic (eco.) i pa VE:2.734/654 GT:24 GS:5 HC:65 AZ:19 PROT:40 SAL:1
6 Sopa de ave con pasta Pechuga de pollo rebozada con ensalada Fruta de temporada y pan Sopa d'au amb pasta Pit de pollastre arrebossat amb amanida Fruta del temps i pa VE:2.904/695 GT:25 GS:3 HC:84 AZ:22 PROT:36 SAL:1	7 Arroz tres delicias Hamburguesa de ternera con patatas chips Fruta de temporada (eco.) y pan Arròs tres delícies Hamburguesa de vedella amb patates xips Fruta de temporada (eco.) i pa VE:3.060/732 GT:21 GS:6 HC:115 AZ:18 PROT:30 SAL:2	8 Garbanzos con verduras (eco.) Tortilla de patata y calabacín con ensalada de tomate Fruta de temporada y pan Cigrons amb verdures (eco.) Trita de patates i carbassó amb amanida de tomàquet Fruta del temps i pa VE:3.354/802 GT:22 GS:3 HC:119 AZ:31 PROT:35 SAL:1	9 Macarrones con salsa de tomate con queso Filete de perca al horno con salsa de verduras Yogur (eco.) y pan Macarrons amb tomàquet amb formatge Filet de perca al forn amb salsa de verdures logurt ecològic (eco.) i pa VE:3.312/792 GT:21 GS:4 HC:105 AZ:29 PROT:46 SAL:2	10 FESTA LLIURE DISPOSICIÓ
13 FESTA LLIURE DISPOSICIÓ	14 Arroz con salsa de tomate con huevo duro Filete de perca en salsa verde Fruta de temporada (eco.) y pan Arròs amb salsa de tomàquet casolana amb ou dur Filet de perca en salsa verda Fruta de temporada (eco.) i pa VE:3.047/729 GT:15 GS:3 HC:111 AZ:19 PROT:38 SAL:1	15 Ensalada de pasta Contramuslo de pollo al horno con champiñones Flan de vainilla y pan Amanida de pasta Contracuixa de pollastre al forn amb xampinyons Flam de vainilla i pa VE:3.767/901 GT:18 GS:6 HC:116 AZ:30 PROT:65 SAL:3	16 Lentejas estofadas con verduras Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada (eco.) y pan Lenties estofades amb verdures Trita de patates amb amanida Fruta de temporada (eco.) i pa VE:3.140/751 GT:19 GS:3 HC:117 AZ:21 PROT:34 SAL:1	17 Crema de patatas con dados de queso Albóndigas de ternera en salsa Fruta de temporada y pan Crema de patates amb daus de formatge Mandonguilles de vedella amb salsa Fruta del temps i pa VE:2.144/513 GT:20 GS:8 HC:59 AZ:19 PROT:26 SAL:1
20 Sopa de verduras Longaniza al horno con ensalada Fruta de temporada (eco.) y pan Sopa de verduras Llonganissa al forn amb amanida Fruta de temporada (eco.) i pa VE:2.516/602 GT:25 GS:8 HC:71 AZ:23 PROT:24 SAL:3	21 Arroz con salsa de tomate Limanda al horno con cebolla y patatas al horno Fruta de temporada y pan Arròs amb salsa de tomàquet casolana Limanda al forn amb ceba i patates al forn Fruta del temps i pa VE:3.206/767 GT:14 GS:2 HC:125 AZ:19 PROT:40 SAL:1	22 Empedrado de garbanzos Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada (eco.) y pan Empedrat de cigrons Trita de patates amb amanida d'enciam i cogombre Fruta de temporada (eco.) i pa VE:3.708/887 GT:30 GS:6 HC:120 AZ:30 PROT:37 SAL:1	23 Espirales a la napolitana Filete de merluza al horno con ensalada Yogur (eco.) y pan Espirals napolitana Lluç al forn amb amanida logurt ecològic (eco.) i pa VE:3.032/725 GT:15 GS:4 HC:100 AZ:19 PROT:42 SAL:1	24 Crema de calabacín Pizza de jamón y queso Fruta de temporada y pan Crema de carbassó Pizza de pernil i formatge Fruta del temps i pa VE:2.909/696 GT:19 GS:7 HC:108 AZ:23 PROT:23 SAL:2
27 Lentejas (eco) estofadas con verduras San Jacobo con ensalada Fruta de temporada y pan Llenties (eco) amb verdures San Jacobo amb amanida Fruta del temps i pa VE:3.528/844 GT:29 GS:4 HC:119 AZ:22 PROT:28 SAL:2	28 Ensalada de pasta con jamón Filete de merluza al horno con tomate al horno Fruta de temporada (eco.) y pan Amanida de pasta amb pernil Lluç al forn amb tomàquet al forn Fruta de temporada (eco.) i pa VE:3.483/833 GT:18 GS:5 HC:113 AZ:22 PROT:58 SAL:2	29 Judías verdes con patatas Hamburguesa de ternera con ensalada de lechuga y pepino Fruta de temporada y pan Mongeta verda amb patates Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciam i cogombre Fruta del temps i pa VE:2.345/561 GT:21 GS:5 HC:77 AZ:22 PROT:27 SAL:2	30 Crema de zanahoria y calabaza Contramuslo de pollo al horno con champiñones Yogur (eco.) y pan Crema de pastanaga i carbassa Contracuixa de pollastre al forn amb xampinyons logurt ecològic (eco.) i pa VE:2.655/635 GT:18 GS:5 HC:64 AZ:24 PROT:44 SAL:2	31 Arroz con salsa de tomate Filete de merluza al horno con ensalada Fruta de temporada (eco.) y pan Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn amb amanida Fruta de temporada (eco.) i pa VE:2.688/643 GT:8 GS:0 HC:111 AZ:18 PROT:33 SAL:1