



MENÚ MAIG 2022

<p><u>2</u></p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Librets de gall d'indi amb enciam i olives</p> <p>Poma</p>	<p><u>3</u></p> <p>Puré de verdures</p> <p>Llonganissa planxa amb fesols al forn</p> <p>Pera</p>	<p><u>4</u></p> <p>Amanida de llaços <i>(enciam, tomàquet, tonyina)</i></p> <p>Bacallà fregit amb tomàquet al forn</p> <p>logurt</p>	<p><u>5</u></p> <p>Patata i bajoca</p> <p>Pollastre amb pastanaga i patata al forn</p> <p>Taronja</p>	<p><u>6</u></p> <p>Sopa de pollastre i verdura amb fideus</p> <p>Hamburguesa mixta amb samfaina</p> <p>Plàtan</p>
<p><u>9</u></p> <p>Macarrons amb salsa de bolets</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre</p> <p>Taronja</p>	<p><u>10</u></p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Filet de lluç a la planxa amb tomàquet i olives</p> <p>logurt</p>	<p><u>11</u></p> <p>Puré de verdures i llegums</p> <p>Mandonguilles a la jardinera</p> <p>Pera</p>	<p><u>12</u></p> <p>Sopa de verdures amb fesols</p> <p>Pit de pollastre planxa patata i pastanaga al forn</p> <p>Poma</p>	<p><u>13</u></p> <p>Patata i bajoca</p> <p>Varetes de lluç amb enciam i blat de moro</p> <p>Plàtan</p>
<p><u>16</u></p> <p>Cigrons amb verdura</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Pera</p> <p>DIA NACIONAL SENSE GLUTEN A L'ESCOLA</p>	<p><u>17</u></p> <p>Sopa de caldo</p> <p>Llonganissa a la planxa amb samfaina</p> <p>Plàtan</p>	<p><u>18</u></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga</p> <p>iogurt</p>	<p><u>19</u></p> <p>Llacets amb salsa de formatges</p> <p>Hamburguesa mixtes a la planxa amb tomàquet i blat de moro</p> <p>Poma</p>	<p><u>20</u></p> <p>Amanida d'arròs <i>(pernil dolç, tonyina, enciam, pastanaga)</i></p> <p>Llonza de porc a la planxa amb xampinyons saltats</p> <p>Taronja</p>
<p><u>23</u></p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Pollastre al forn amb ceba i pastanaga</p> <p>Pera</p>	<p><u>24</u></p> <p>Ensalada Russa <i>(tonyina, pernil dolç, ou dur, olives)</i></p> <p>Mandonguilles a la jardinera</p> <p>Poma</p>	<p><u>25</u></p> <p>Sopa de pollastre</p> <p>Filet de lluç a la planxa amb tomàquet al forn</p> <p>logurt</p>	<p><u>26</u></p> <p>Fideus rossos</p> <p>Truita francesa amb enciam i cogombre</p> <p>Plàtan</p>	<p><u>27</u></p> <p>Sopa de verdures</p> <p>Pizza de pernil i formatge amb tomàquet i olives</p> <p>Taronja</p>
<p><u>30</u></p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Croquetes de bacallà amb samfaina</p> <p>Poma</p>	<p><u>31</u></p> <p>Patata i coliflor</p> <p>Hamburguesa mixta a la planxa amb enciam i blat de moro</p> <p>Taronja</p>			

3El càtering Antolin Pizzas sl es reserva el dret de modificar el menú sempre que sigui per causes externes .

Menú revisat per dietista-nutricionista col·legiada N° CAT00138