



MARÇ

Espai Migdia

ESCOLA DOFÍ

Menú Basal



divendres 1

Crema de carbassa
Pollastre al forn amb
amanida
Fruita de temporada

divendres 8

Espirals crema de formatge
Estofat de gall d'indi enciam,
pastanaga i poma
Fruita de temporada

divendres 15

Llenties guisades
Bunyols de bacallà amb
amanida
Fruita de temporada

divendres 22

Arròs saltat amb allets
Peix al forn amb
enciam i blat de moro
Fruita de temporada

divendres 29

Setmana Santa

dilluns 4

Bròquil, carabassa i patata
Croquetes de pollastre
amb amanida
Fruita de temporada

dilluns 11

Crema de pastanaga
Estofat de vedella amb bolets
Fruita de temporada

dilluns 18

Menú especial

Macarrons napolitana
Aletes de pollastre adobades
amb patates xips
Postre especial

dilluns 25

Setmana Santa

dimarts 5

Arròs saltat amb bolets i pèsols
Peix al forn amb bresa de
verdures
Fruita de temporada

dimarts 12

Llacets amb salsa carbonara
Trita de carbassó amb amanida
Fruita de temporada

dimarts 19

Cigrons estofats
Trita de carbassó
amb amanida
Fruita de temporada

dimarts 26

Setmana Santa

dimecres 6

Escudella barrejada
Trita de patates i ceba amb
amanida
Iogurt

dimecres 13

Arròs amb tomàquet
Peix al forn amb salsa
Fruita de temporada

dimecres 20

Escudella barrejada
Mandonguilles amb verdures
enciam amb pastanaga rallada
Iogurt

dimecres 27

Setmana Santa

dijous 7

Crema de carbassó
Hamburguesa de vedella
amb amanida
Fruita de temporada

dijous 14

Mongeta tendra amb patata
Pollastre al forn amb enciam i
pastanaga
Iogurt

dijous 21

Bròquil amb patata
Espaguetis amb daus de gall
d'indi
Fruita de temporada

dijous 28

Setmana Santa

Coordinadora del servei:

Joana 644 827 309

Atenció de 9 a 9:30 h
(per tiquet esporàdic o avís de no
assistència contacteu abans de les
9:30h)

Administració Dinàmic
(inscripcions, cobraments, etc.)
93 357 35 19 / 651 181 244
(Mònica / de 9 a 16h)
menjadors@viudinamic.org

si dinem... podem sopar...

Llegums o fècules

Verdures cuites
hortalisses crues

Verdures

Fècules

Ous

Carns o peix

Carns

Ous o peix

Peix

Carns o ous

Fruita

Làctics o fruita

Làctics

Fruita

Especificacions Menú Basal

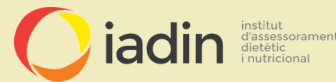
- L'Escudella barrejada va acompanyada de cigrons i pasta petita
- Llenties estofades porten salsitxes de pollastre i arròs
- 🐟 El peix que es serveix és peix congelat excepte *El Bacallà és peix fresc



www.viudinamic.org



[cuines_dinamic / Viu_dinamic](#)



institut
d'assessorament
dietètic
i nutricional

Menús supervisats per
Anna Burgués, Dietista-nutricionista
col·legiada amb número CAT/660,



MARÇ

Espai Migdia ESCOLA DOFI



Menú Halal

divendres 1

Crema de carbassa
Pollastre al forn amb
amanida
Fruita de temporada

divendres 8

Espirals crema de formatge
Estofat de gall d'indi enciam,
pastanaga i poma
Fruita de temporada

divendres 15

Llenties guisades
Bunyols de bacallà amb
amanida
Fruita de temporada

divendres 22

Arròs saltat amb allets
Peix al forn amb
enciam i blat de moro
Fruita de temporada

dilluns 4

Bròquil, carabassa i patata
Croquetes de bacallà
amb amanida
Fruita de temporada

dimarts 5

Arròs saltat amb bolets i pèsols
Peix al forn amb bresa de
verdures
Fruita de temporada

dimecres 6

Escudella barrejada
Trita de patates i ceba amb
amanida
Iogurt

dijous 7

Crema de carbassó
Hamburguesa de vedella
amb amanida
Fruita de temporada

dijous 14

Mongeta tendra amb patata
Pollastre al forn amb enciam i
pastanaga
Iogurt natural

dijous 21

Bròquil amb patata
Espaguetis amb daus de gall
d'indi
Fruita de temporada

dijous 21

Setmana Santa

dilluns 11

Crema de pastanaga
Estofat de vedella amb bolets
Fruita de temporada

dimarts 12

Llacets amb salsa carbonara
Trita de carbassó amb amanida
Fruita de temporada

dimecres 13

Arròs amb tomàquet
Peix al forn amb salsa
Fruita de temporada

dimecres 20

Escudella barrejada
Mandonguilles amb verdures
enciam amb pastanaga rallada
Iogurt

dimecres 20

Setmana Santa

dilluns 18

Menú especial

Macarrons napolitana
Aletes de pollastre adobades
amb patates xips
Fruita de temporada

dimarts 19

Cigrons estofats
Trita de carbassó
amb amanida
Fruita de temporada

dimarts 19

Setmana Santa

dilluns 18

Setmana Santa

divendres 22

Setmana Santa



Coordinadora del servei:

Joana 644 827 309

Atenció de 9 a 9:30 h
(per tiquet esporàdic o avís de no
assistència contacteu abans de les
9:30h)

Administració Dinàmic
(inscripcions, cobraments, etc.)

93 357 35 19 / 651 181 244

(Mònica / de 9 a 16h)

menjadors@viudinamic.org

si dinem... podem sopar...

Llegums o fècules

Verdures cuites
hortalisses crues

Verdures

Fècules

Ous

Carns o peix

Carns

Ous o peix

Peix

Carns o ous

Fruita

Làctics o fruita

Làctics

Fruita

Especificacions Menú Halal

- L'Escudella barrejada va acompanyada de cigrons i pasta petita
- Llenties estofades porten salsitxes de pollastre i arròs
- ☞ El peix que es serveix és peix congelat excepte *El Bacallà és peix fresc

dinamic
l'ètica en acció



www.viudinamic.org



[cuines_dinamic / Viu_dinamic](#)

iadin institut
d'assessorament
dietètic
i nutricional

Menús supervisats per
Anna Burgués, Dietista-nutricionista
col·legiada amb número CAT/660,

Tenim a la disposició dels consumidors/es i de l'autoritat sanitària el llistat dels al·lèrgens dels plats d'aquest menú mensual. En cas necessari recordeu informar i omplir el document de sol·licitud d'al·lèrgies i intoleràncies (el podeu sol·licitar a menjadors@viudinamic.org).



MARÇ

Espai Migdia ESCOLA DOFI Menú Vegatarià



divendres 1

Crema de carbassa i llegum
Croquetes d'espínacs
amanida
Fruita de temporada

divendres 8

Espirals crema de formatge
Remanat d'ou amb enciam,
pastanaga i poma
Fruita de temporada

divendres 15

Trixat de bledes amb
allets i arròs integral
Llenties guisades
Fruita de temporada

divendres 22

Crema de carbassa i boniato
Ous al forn amb samfaina i
amanida
Fruita de temporada

divendres 29

Setmana Santa

dilluns 4

Bròquil, carabassa i patata
Cigrons estofats s/carn
amb amanida
Fruita de temporada

dilluns 11

Crema de pastanaga
Mongetes seques estofades
s/carn
Fruita de temporada

dilluns 18

Menú especial
Macarrons napolitana
Hamburguesa de llegum
amb patates xips
Postre especial

dilluns 25

Setmana Santa

dimarts 5

Arròs saltat amb bolets i pèsols
Llenties estofades s/carn
(sense arròs)
Fruita de temporada

dimarts 12

Llacets amb salsa
carbonara S/carn
Ous durs amb amanida
Fruita de temporada

dimarts 19

Cigrons estofats
Trita de carbassó
amb amanida
Fruita de temporada

dimarts 26

Setmana Santa

dimecres 6

Escudella barrejada
Trita de patates i ceba amb
amanida
Fruita de temporada

dimecres 13

Arròs amb tomàquet
Hamburguesa vegetal amb
amanida
Fruita de temporada

dimecres 20

Escudella de brou vegetal
Falafels amb salsa i
enciam amb blat de moro
Fruita de temporada

dimecres 27

Setmana Santa

dijous 7

Crema de carbassó
Espaguetis amb bolonyesa de
soja texturitzada
Fruita de temporada

dijous 14

Mongeta tendra amb patata
Trita de carbassó amb
enciam i pastanaga
Iogurt natural

dijous 21

Bròquil amb patata
Espaguetis bolonyesa
de llegum
Fruita de temporada

dijous 28

Setmana Santa

Coordinadora del servei:

Joana 644 827 309

Atenció de 9 a 9:30 h
(per tiquet esporàdic o avís de no
assistència contacteu abans de les
9:30h)

Administració Dinàmica

(inscripcions, cobraments, etc.)

93 357 35 19 / 651 181 244

(Mònica / de 9 a 16h)

menjadors@viudinamic.org

si dinem... podem sopar...

Llegums o fècules

Verdures cuites
hortalisses crues

Verdures

Fècules

Ous

Carns o peix

Carns

Ous o peix

Peix

Carns o ous

Fruita

Làctics o fruita

Làctics

Fruita

Especificacions Menú Vegeterià

- L'Escudella barrejada va acompanyada de cigrons i pasta petita
- Llenties estofades porten arròs
- ☿ El peix que es serveix és peix congelat excepte *El Bacallà és peix fresc

dinamic
litcare en acció



www.viudinamic.org



cuines_dinamic / Viu_dinamic

iadin
institut
d'assessorament
dietètic
i
nutricional

Menús supervisats per
Anna Burgués, Dietista-nutricionista
col·legiada amb número CAT/660,

Tenim a la disposició dels consumidors/es i de l'autoritat sanitària el llistat dels al·lèrgens dels plats d'aquest menú mensual. En cas necessari recordeu informar i omplir el document de sol·licitud d'al·lèrgies i intoleràncies (el podeu sol·licitar a menjadors@viudinamic.org).