

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

6

FESTIU

7

**ESPAGUETIS MARCIANS
(SALSA D'ESPINACS I CEBÀ)**
**OUS AL FORN GRATINATS AMB
ENCIAM I OLIVES**
PA I FRUITA

Sopar:
Llenties guisades amb carbassa
Blanqueta de gall dindi al forn

8

**MONGETA TENDRA AMB
PATATA**
**FRICANDÓ DE VEDELLA A LA
JARDINERA**
PA INTEGRAL I FRUITA

Sopar:
Verdura tricolor
Truitada a la francesa

9

CIGRONS ESTOFATS
**SEITONS AMB TOMÀQUET
AMANIT**
PA I IOGURT KMO

Sopar:
Crema de nap i porro
Gall dindi a la planxa

10

**CREMA DE VERDURES I
LLEGUM**
**PIZZA CASOLANA A L'ESTIL
LA FORQUILLA (TOMÀQUET
CASOLÀ, VERDURES,
FORMATGE I MOZZARELLA)
AMB PASTANAGA RATLLADA**
PA INTEGRAL I FRUITA

Sopar:
Pèsols saltats amb pernil i arròs
Pollastre a les fines herbes

13

LLENTIES ESTOFADES
**BACALLÀ A LA LLAUNA
AMB ENCIAM I
TOMÀQUET**
PA INTEGRAL I FRUITA

Sopar:
Minestra de verdura Daus de
gall dindi marinars

14

**MENÚ DE COMARCA LA
NOGUERA**
**SOPA MELOSA AMB GALETES
MANDONGUILLES AMB
SUQUET**
PA I FRUITA

Sopar:
Crema de mongetes seques
i pastanaga
Sèpia a la planxa

15

TRINXAT DE COL I PATATA
**GALL DINDI ESTOFAT AMB
PASTANAGA AMB OLI I
ORENGA**
PA I IOGURT KMO

Sopar:
Arròs amb bolets
Ous durs amb salsa de
tomàquet

16

**CREMA DE MONIATO,
PASTANAGA I CEBÀ**
**PASTA INTEGRAL AMB
BOLONYESA VEGETAL**
PA INTEGRAL I FRUITA

Sopar:
Sopa juliana amb cigrons
Lluç al forn sobre llit de
carbassó

17

ARRÒS AMB VERDURES
**OUS AMB SALSA DE
TOMÀQUET GRATINATS
AL FORN AMB ENCIAM**
PA I FRUITA

Sopar:
Bledes i patata bullida
Croquetes de pollastre

20

**MACARRONS INTEGRALS
AMB SALSA DE CEBÀ I
TOMÀQUET AMB
FORMATGE RATLLAT**
**PEIX DE MERCAT AL
FORN AMB ENCIAM I
OLIVES**
PA INTEGRAL I FRUITA

Sopar:
Cigrons amb sofregit
Pollastre a la planxa

21

**PÈSOLS ESTOFATS AMB
PATATA**
**ALETES DE POLLASTRE A
LA BARBACOA AMB
ENCIAM I BLAT DE MORO**
PA INTEGRAL I FRUITA

Sopar:
Arròs amb salsa de pastanaga
Remenat d'espàrrecs

22

**CREMA DE BRÒQUIL I
CARBASSA**
**ESTOFAT DE CIGRONS AMB
VERDURES**
PA INTEGRAL I FRUITA

Sopar:
Llacets a la parmesana
Lluç a l'andalusa

23

MENU SANT JORDI
SOPA DE LLETRES
**LLIBRETS DE LLOM AMB
PATATES XIP**
PA I CREMA CATALANA

Sopar:
Crema de carbassa i llenties
Gall dindi al forn amb verdura

24

**WOK D'ARRÒS BASMATI AMB
VERDURES (CEBÀ, PASTANAGA,
CARBASSÓ I PEBROT VERMELL)**
**TRUITA DE CEBÀ I PATATA AMB
ENCIAM**
PA INTEGRAL I FRUITA

Sopar:
Coca d'escalivada
Hamburguesa de llegum

27

**ESPIRALS INTEGRALS AL
PESTO**
**CALAMARS A LA ROMANA
AMB TOMÀQUET AMANIT**
PA I FRUITA

Sopar:
Cigrons amb sofregit
Pollastre a la planxa

28

**ARRÒS CALDÓS AMB
VERDURES I XAMPINYONS**
**TRUITA DE CARBASSÓ AMB
ENCIAM I OLIVES**
PA INTEGRAL I FRUITA

Sopar:
Sopa minestrone Rap al forn
amb ceba caramelitzada

29

**MONGETA TENDRA AMB
PATATA BULLIDA**
**LLUÇ EN SALSA VERDA I
AMANIDA**
PA I IOGURT KMO

Sopar:
Espaguetis napolitana
Truitada de patata

30

**MENU ESCOLLIT PER ELS
INFANTS**

Sopar:
Crema de nap i porro
Gall dindi a la planxa

1

FESTIU

Sopar:
Bròquil i patata bullida
Mandonguilles vegetals amb suc



Menú Sant Jordi Sant Jordi

Sant Jordi va ser un soldat romà nascut al Pròxim Orient (segle III-IV dC) que va morir per la seva fe, convertint-se en una figura venerada a l'edat mitjana com a exemple de cavaller valent.



Sabies que:












La Diada de Sant Jordi a Catalunya és una festa que se celebra el 23 d'abril amb el Dia del Llibre i la Fira de les Roses, símbols de la cultura i l'amor, i és també una jornada que reivindica la cultura catalana i també, a través del blat, l'esforç de tot un poble.

L'acte de regalar roses durant el Sant Jordi prové directament de la llegenda.

Des del segle XV, s'han documentat celebracions en què els homes oferien una rosa vermella a la seva estimada.

Aquesta rosa, símbol d'amor i vida, amb el temps s'ha relacionat amb aliments dolços i celebracions. Una pràctica força estesa avui dia és l'ús de pètals de rosa en la gastronomia.

AL·LÈRGENS

-  Ou
-  Peix
-  Llet
-  Mostassa
-  Sulfits i SO2
-  Cereals amb gluten
-  Crustacis i mol·luscs
-  Api
-  Sèsam
-  Soja
-  Fruits secs

MENÚS ELABORATS PER L'EQUIP DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA