

Menús del mes de maig 2024 (Al·lèrgics)

Al·lèrgies : Ou i proteïna de vedella

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3
			Trinxat de col amb patates	Macarrons amb salsa tomàquet
			Gall dindi a la planxa amb herbes provençals	Peix fresc segons mercat amb amanida
			Pa integral - blanc / Fruita de temporada	Pa blanc Eco / Fruita de temporada
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
6	7	8	9	10
Crema de carbassó i porro	Arròs amb verdures	Mongeta verda al vapor amb patates	Espaguetis integrals a l'all	Amanida de lleties, quinoa i formatge fresc
Filet de bacallà enfarinat amb amanida variada	Hamburgueses de llegums amb amanida	Pollastre al forn a la farigola amb les seves verdures	Caçó al forn amb all i julivert amb tomàquet natural amanit	Gall dindi a la planxa amb herbes provençals
Pa integral - blanc / Fruita de temporada	Pa integral - blanc / Fruita de temporada	Pa integral - blanc / Fruita de temporada	Pa blanc Eco / Fruita de temporada	Pa integral - blanc / Fruita de temporada
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
13	14	15	16	17
Sopa de peix amb arròs	Amanida fresca de temporada	Pèsols ofegats (bullits)	Cuscús amb carbassó, ceba i espàrrecs	
Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Cigrons Eco estofats amb pastanaga i carbassó	Filet de lluç al forn amb patates	Salsitxes d'au al forn amb pastanaga ratllada	
Pa integral - blanc / Fruita de temporada	Pa integral - blanc / Fruita de temporada	Pa integral - blanc / Fruita de temporada	Pa integral - blanc / Fruita de temporada	
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
20	21	22	23	24
	Crema de coliflor	Espirals amb orenga i oli	Lleties estofades amb bledes i arròs	Amanida camperola (patates, tomàquet, olives, ceba)
	Filet de lluç al forn amb patates	Tall rodó de gall dindi al forn amb verdures (pebrot, ceba i tomàquet)	Fogoner amb ceba, amanida i olives	Pollastre al forn a la llimona i herbes
	Pa integral - blanc / Fruita de temporada	Pa integral - blanc / Fruita de temporada	Pa integral - blanc / Fruita de temporada	Pa integral - blanc / Fruita de temporada
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	29	30	31
Trinxat de bledes amb patata	Hummus amb bastonets de pastanaga i cogombre	Espaguetis amb verdures i tomàquet	Arròs amb tomàquet	Amanida variada, xerris, api, blat de moro i pipes de carbassa
Salmó amb salsa de taronja i ceba caramel·litzada	Gall dindi a la planxa amb herbes provençals	Filet de bacallà enfarinat amb amanida variada	Daus de pollastre al forn amb ceba caramel·litzada	Mongetes blanques saltejades amb all i julivert
Pa integral - blanc / Fruita de temporada	Pa blanc Eco / Fruita de temporada	Pa integral - blanc / Fruita de temporada	Pa integral - blanc / Fruita de temporada	Pa integral - blanc / Fruita de temporada

Menú revisat per Rosa Maria Espinosa, Dietista-Nutricionista Col·legiada: CAT000273

MAIG - Fruites, verdures i hortalisses "Temporada de recol·lecció i millor època de consum"

Fruites: albercoc, cirera, maduixes, préssec, nectarina, nespra i plàtan.
Verdures i hortalisses; albergínia, carbassa, carbassó, espàrrecs verd, espinacs, mongeta tendra, enciam, nap, cogombre, tomàquet, pebrot, porro, remolatxa i pastanaga.

Llistat de proveïdors

Pa ecològic (Forn Santa Madrona), Fruites i verdures ECO de proximitat (Eco Central), Carn i Pollastre (Mercat de Canyelles - Carnes JyL i Alimenbarna S.L), Peix Fresc i congelat (Supremas Food Service SL), Aigua (Font d'aigua Culligan), Llegums, Arròs, Pasta, Iogurts (Eco Central - Cultivat i elaborat a Catalunya).