

MENÚ MARÇ I ABRIL CURS 25/26

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES									
Arròs caldós de peix  Llibret de gall d'indi amb pernil i formatge   enciam i tomàquet Fruita 31/3 i 28/4	Crema de verdures de temporada Bistec de vedella a la planxa amb allada i amanida Fruita 7/4	Llenties guisades  *Trita de patata i ceba amb enciam, ravenets i remolatxa Iogurt  4/3 i 8/4	Amanida d'enciams, pastanaga ratllada, ceba i olives  Espagueti al pesto   (alfàbrega, pinyons i oli) Fruita 5/3 i 9/4	Cigrons amb patata i oli  Filet de Lluc al forn amb enciam  Fruita 6/3 i 10/4									
Coliflor amb patata Mandonguilles guisades amb ceba i xampinyons Fruita 9/3 i 13/4	  Espirals de colors amb tonyina  *Remenat d'ou amb pernil i enciam Iogurt  10/3 i 14/4	Cigrons amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita 11/3 i 15/4	Arròs integral amb salsa de tomàquet  Maires fregides (enfarinat) amanida Fruita 12/3 i 16/4	Mongeta tendra amb patata Falàfels amb salsa de iogurt Fruita 13/3 i 17/4									
 Macarrons amb tomàquet i formatge Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Iogurt  16/3 i 20/4	Arròs saltat amb verdures   Peix al forn amb enciam i cogombre Fruita 17/3 i 21/4	Ensaladilla russa amb maionesa   Llom arrebossat amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita 18/3 i 22/4	Escudella de cigrons  *Trita de patata i ceba i amanida Fruita 19/3 i 23/4	Crema de mongetes seques Tortes de blat de moro amb pollastre, pebrot i ceba Fruita 20/3 i 24/4									
Llenties estofades amb pernil  *truita a la Francesa amb enciam i remolatxa Fruita 23/3 i 27/4	Arròs tres delícies Aletes de pollastre al forn i enciam Fruita 24/3 i 28/4	Amanida Caprese (tomàquet, formatge fresc, olives negres i alfàbrega   Macarrons a la Bolonyesa Fruita 25/3 i 29/4	Menestra de verdures Llom a la planxa, enciam i tomàquet Iogurt  26/3 i 30/4	Mongetes seques estofades   Croquetes de Bacallà Fruita 27/3									
 1 Cacauets	 2 Fruits secs	 3 Mostassa	 4 Soja	 5 Ous	 6 Tramussos	 7 Llet	 8 Peix	 9 Gluten	 10 Sèsam	 11 Api	 12 Sulfit	 13 Mol·luscos	 14 Crustacis

La fruita del mes es valorarà tenint en compte el mercat en què estem; durant els quatre dies de la setmana la fruita serà diferent. Durant tots els dies de la setmana el pa s'oferirà integral. El menjador Utilitza per cuinar oli d'oliva, per fregir oli d'oliva altooleic i per amanir oli d'oliva verge. La sal que utilitza el menjador per la preparació dels aliments, serà iodada o poca quantitat.

*Comercial o elaborat amb ou pasteuritzat.

Tots els menús s'adapten a les diferents necessitats de l'alumne, per motius d'al·lèrgies, intoleràncies o religió. En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

El servei de menjador, disposa de la informació sobre al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

També es pot adaptar el menú per indisposicions puntuals (cal avisar al menjador abans de les 10:00 h del matí).

