



**AFA INSTITUT VILADOMAT**  
**C. Consell de Cent, 148-154**  
**08015 Barcelona**  
[afa@institutviladomat.cat](mailto:afa@institutviladomat.cat)

## MENÚ MAIG 2024

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
				1	FESTIU	2	MONGETA TENDRA AMB PATATES	3	AMANIDA VERDA DE TEMPORADA HAMBURGUESA AMB PATATES AL FORN FRUITA DE TEMPORADA
6	AMANIDA VERDA ARRÒS AMB TOMÀQUET I OU DUR FRUITA DE TEMPORADA	7	AMANIDA TÈBIA DE LLENTIES AMB HORTALISSES PEIX DE LLOTJA AL FORN IOGURT	8	CREMA TÈBIA DE VERDURES ESPAGUETIS AMB SOFREGIT FRUITA DE TEMPORADA	9	ESPINACS SALTATS AMB ALLETS I CIGRONS POLLASTRE AL FORN FRUITA DE TEMPORADA	10	*MONGETA BLANCA AMB ESPINACS I ARRÒS INTEGRAL
13	HUMMUS AMB PALETS DE PASTANAGA TRUITA DE PATATES AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA	14	AMANIDA D'ARRÒS AMB OLIVES, CEBA I PASTANAGA MAGRA DE PORC AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DE TEMPORADA	15	MONGETA SECA AMB SOFREGIT PEIX DE LLOTJA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	16	AMANIDA VERDA DE TEMPORADA PASTA GRATINADA AMB BEIXAMEL IOGURT	17	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
20	FESTIU	21	ARRÒS BLANC LLENTIES AMB ESPINACS FRUITA DE TEMPORADA	22	AMANIDA DE PASTA AMB TOMÀQUET I CEBA COSTELLES DE PORC A BAIXA TEMPERATURA FRUITA DE TEMPORADA	23	SOPA DE PISTONS EMPEDRAT DE CIGRONS AMB BACALLÀ IOGURT	24	AMANIDA TÈBIA DE LLENTIES OUS FARCITS AMB ENCIAM FRUITA DE TEMPORADA
27	CREMA TÈBIA DE VERDURES AMB MONGETA SECA ARRÒS AMB TOMÀQUET I OU FRUITA DE TEMPORADA	28	VERDURA BULLIDA AMB PATATES POLLASTRE A L'AST IOGURT	29	MACARRONS AMB SOFREGIT PEIX DE LLOTJA AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DE TEMPORADA	30	*LLENTIES AMB HORTALISSES I ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	31	AMANIDA VERDA AMB OLIVES, CEBA I PASTANAGA HAMBURGUESA CASOLANA AMB PATATA FORN FRUITA DE TEMPORADA

## MENÚ VEGETARIÀ

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
				1	FESTIU	2	<b>MONGETA TENDRA AMB PATATES</b>  <b>CARBASSÓ FARCIT</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	3	<b>AMANIDA VERDA DE TEMPORADA</b>  <b>HAMBURGUESA VEGETAL AMB PATATES AL FORN</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>
6	<b>AMANIDA VERDA</b>  <b>ARRÒS AMB TOMÀQUET I OUDUR</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	7	<b>AMANIDA TÈBIA DE LLENTIES AMB HORTALISSES</b>  <b>ALBERGÍNIA FARCIDA</b>  <b>IOGURT</b>	8	<b>CREMA TÈBIA DE VERDURES</b>  <b>ESPAGUETIS AMB SOFREGIT</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	9	<b>ESPINACS SALTATS AMB ALLETS I CIGRONS</b>  <b>TRUITA A LA FRANCESA</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	10	<b>*MONGETA BLANCA AMB ESPINACS I ARRÒS INTEGRAL</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>
13	<b>HUMMUS AMB PALETS DE PASTANAGA</b>  <b>TRUITA DE PATATES AMB TOMÀQUET AMANIT</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	14	<b>AMANIDA D'ARRÒS AMB OLIVES, CEBA I PASTANAGA</b>  <b>TEMPURA DE CARBASSÓ</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	15	<b>MONGETA SECA AMB SOFREGIT</b>  <b>HAMBURGUESA VEGETAL AMB ENCIAM</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	16	<b>AMANIDA VERDA DE TEMPORADA</b>  <b>PASTA GRATINADA AMB BEIXAMEL</b>  <b>IOGURT</b>	17	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
20	FESTIU	21	<b>ARRÒS BLANC</b>  <b>LLENTIES AMB ESPINACS</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	22	<b>AMANIDA DE PASTA AMB TOMÀQUET I CEBA</b>  <b>OUS FARRATS</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	23	<b>SOPA DE PISTONS</b>  <b>EMPEDRAT DE CIGRONS</b>  <b>IOGURT</b>	24	<b>AMANIDA TÈBIA DE LLENTIES</b>  <b>OUS FARCITS AMB ENCIAM</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>
27	<b>CREMA TÈBIA DE VERDURES AMB MONGETA SECA</b>  <b>ARRÒS A LA CUBANA</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	28	<b>VERDURA BULLIDA AMB PATATES</b>  <b>CREPE VEGETAL</b>  <b>IOGURT</b>	29	<b>MACARRONS AMB SOFREGIT</b>  <b>ALBERGÍNIA EN TEMPURA</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	30	<b>*LLENTIES AMB HORTALISSES I ARRÒS</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	31	<b>AMANIDA VERDA AMB OLIVES, CEBA I PASTANAGA</b>  <b>HAMBURGUESA VEGETAL AMB PATATA FORN</b>  <b>FRUITA DE TEMPORADA</b>

**Menús elaborats per la cooperativa La Panzanella i revisat per l'ACSP.**

**El pa elaborat amb farina integral i el blanc, provenen de forn tradicional. Les nostres verdures, fruita, els llegums, la pasta i l'arròs son de producció ecològica i de proximitat. Els iogurts de La Selvatana i els ous són frescos i de producció ecològica i de proximitat. El peix fresc prové llotja. Cuinem amb oli d'oliva i amanim amb oli d'oliva verge.**