

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats.
Prioritzem el consum de fruita i verdura de temporada i de proximitat.
Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.
Menú supervisat per Laia Navarro (col·legiada CAT-000031),
diplomada en Nutrició i Dietètica Humana.

* *Producte sense ou*

FESTIU

DIJOUS
SANT

DIVENDRES
SANT

6
DILLUNS DE
PASQUA

7 Llenties estofades
amb ceba i pastanaga

Pernilets de pollastre al forn
amb xampinyons

Fruita del temps

8 Crema de carbassó
amb oli d'oliva

Llom de porc a la planxa
amb pastanaga ratllada

logurt ecològic

9 **Pasta***
amb crema d'espínacs

Gall dindi estofat amb salsa

Fruita del temps

10 Patates estofades
amb verdures

Bacallà enfarinat
amb enciam i olives

Fruita del temps

13 Arròs amb sofregit de tomàquet

Maire enfarinada
amb enciam i taronja

Fruita del temps

14 Crema de carbassa
amb oli d'oliva

Mongetes seques estofades
amb ceba, pastanaga i pebrot

Fruita del temps

15 **Pasta***
amb sofregit de tomàquet

Llom de porc a la planxa
amb enciam i tomàquets xerris

Fruita del temps

16 Mongeta tendra amb patata
i oli d'oliva

Lluç a la planxa
amb ceba i tomàquet

Fruita del temps

17 Cigrons estofats
amb pastanaga i bledes

Pit de pollastre a la planxa
amb tomàquets xerris

logurt ecològic

20 Crema de verdures
amb oli d'oliva

Mandonguilles de vedella
amb sofregit de tomàquet

Fruita del temps

21 Mongeta tendra amb patata
i oli d'oliva

Llenties estofades amb ceba,
pastanaga i arròs

Fruita del temps

22 Sopa d'au amb **pasta***

Pernilets de pollastre
amb llimona al forn

Fruita del temps

23 Pèsols amb patata
i oli d'oliva

Lluç a la planxa
amb enciam i pastanaga

logurt ecològic

24 Arròs saltat amb verduretes

Salmó al forn amb salsa

Fruita del temps

27 Arròs amb llenties i verdures

Llom de porc a la planxa
amb tomàquets xerris

logurt ecològic

28 Crema de pastanaga i ceba
amb oli d'oliva

Lluç al forn
amb ceba i pebrot

Fruita del temps

29 Carbassó, pastanaga i patata
amb oli d'oliva

Contraeixua de pollastre al forn
amb enciam i blat de moro

Fruita del temps

30
FESTIU LLIURE
DISPOSICIÓ

