

# MENÚ MARÇ 24 - ESCOLA JAUME VILADOMS



**DILLUNS**

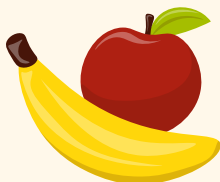
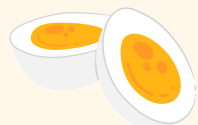
**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

				<b>DIA 1</b>
				Crema de carbassa amb crostons Estofat de porc Fruita de temporada
<b>DIA 4</b>	<b>DIA 5</b>	<b>DIA 6</b>	<b>DIA 7</b>	<b>DIA 8</b>
Arròs a la milanesa Truita de carbassó i patata amb enciam i cogombre logurt natural	Cigrons estofats amb verduretes Lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita temporada	Crema de pastanaga, moniato, ceba i crostons Pollastre al forn amb verdures Fruita de temporada	Macarrons integrals a la Napolitana Peix al forn amb enciam i tomàquet logurt natural	Mongeta verda amb patata Llom rostit amb bolets Fruita de temporada
<b>DIA 11</b>	<b>DIA 12</b>	<b>DIA 13</b>	<b>DIA 14</b>	<b>DIA 15</b>
Espaguetis amb crema de xampinyons Botifarra al forn i enciam cogombre i pastanaga Fruita de temporada	Pèsols bullits amb patata Gall dindi rostit amb verdures Fruita de temporada	Sopa de pasta Croquetes de pollastre amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Guisat de lleties amb verdures Truita a la francesa amb enciam i olives logurt natural	Crema de carbassó i patata amb crostons Peix amb samfaina Fruita de temporada
<b>DIA 18</b>	<b>DIA 19</b>	<b>DIA 20</b>	<b>DIA 21</b>	<b>DIA 22</b>
Espinacs bullits amb patata Llom rostit al forn amb ceba confitada Fruita de temporada	Lleties estofades amb verdures Crestes de tonyina amb amanida variada Fruita de temporada	Crema de verdures variades de temporada Truita de patata i ceba amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Macarrons a la Napolita Pollastre al forn amb amanida variada Natilles	Arròs amb salseta de tomàquet Peix al forn amb enciam i cogombre Fruita de temporada
<b>DIA 25</b>	<b>DIA 26</b>	<b>DIA 27</b>	<b>DIA 28</b>	<b>DIA 29</b>
<b>SETMANA SANTA</b>	<b>SETMANA SANTA</b>	<b>SETMANA SANTA</b>	<b>SETMANA SANTA</b>	<b>SETMANA SANTA</b>



**A cada àpat se serveix aigua i pa. S'usa oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir les hortalisses crues.**

**Les llegums són, per la seva composició nutricional, riques en hidrats de carboni i en proteïnes i, per tant, poden constituir un plat únic.**

**Tots els àpats s'elaboren amb productes frescos de proximitat i de temporada. Es va variant al màxim el consum de fruita i verdures així com també es van alternant les coccions, textures i colors dels aliments.**

**Peix segons mercat**

**Els menús estan realitzats i revisats per la Sonia Villegas i la Marta Codina, DIETISTES - NUTRICIONISTES col·legiades: CAT000796**