

# MENÚ ABRIL 24 JAUME VILADOMS



## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
<b>FESTIU</b>	Arròs integral a la Napolitana Crestes de tonyina amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Sopa de pasta Truita de patata amb enciam, tomàquet, pastanaga Fruita de temporada	Espinacs bullits amb patata Hamburguesa vedella amb ceba confitada Natilles	Espirals amb salseta de cabonara Salmó al forn amb verdures Fruita de temporada
DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12
Arròs 3 delícies Truita patata i carbassó amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Lluç al fon amb herbes i enciam i pastanaga Fruita de temporada	Macarrons amb tomàquet i formatge ratllat Salsitxes de porc a la planxa amb enciam Fruita de temporada	Vichyssoise de patata i porro amb crostonets Rotllets primavera amb enciam, tomàquet i olives logurt natural	Mongeta tendra bullida amb patata Pollastre al forn a les fines herbes i enciam Fruita de temporada
DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19
Paella a la marinera San Jacobos amb enciam, pastanaga i olives Fruita de temporada	Amanida d'espirlals Truita a la francesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Llenties estofades amb verdures Bacallà amb salsa i carbassó Fruita de temporada	Crema de pastanaga amb crostons Pollastre al forn amb llimona i patata al forn logurt natural	Pèsols bullits amb patata Llom rostit amb xampinyons Fruita de temporada
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
Mongeta tendra bullida amb patata Botifarra al forn amb samfaina Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Pollastre rostit amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Sopa de pasta Truita de patata i ceba amb enciam, cogombre Fruita de temporada	Ensaladilla Russa amb maionesa Gall dindi amb tomàquet al forn logurt natural	<b>FESTIU</b>
DIA 29	DIA 30			
Espaguetis integrals a la Bolonyesa de tonyina Truita de carbassó i enciam i tomàquet Fruita de temporada	Crema de verdures variades amb crostons Mandonguilles a la jardinera Fruita de temporada			

**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 cocccions, 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**

eNtre cuines  
Nutrició i Seguretat Alimentària

