

# MENÚ ABRIL 24 SENSE GLUTEN JAUME VILADOMS



**JAUME VILADOMS**  
CENTRE EDUCATIU

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
<b>FESTIU</b>	Arròs integral a la Napolitana Croquetes de pernil sense gluten enciam i cogombre Fruita de temporada	Sopa de pasta sense gluten Truita de patata amb enciam, tomàquet, pastanaga Fruita de temporada	Espinacs bullits amb patata Hamburguesa vedella amb ceba confitada logurt natural	Pasta sense gluten 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 i enciam i tomàquet Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Lluç al forn amb herbes amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Macarrons sense gluten amb tomàquet i formatge Salsitxes de porc a la planxa amb enciam Fruita de temporada	Vichyssoise de patata i porro Llom a la planxa 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 Lluç arrebossat sense gluten amb enciam, pastanaga i olives Fruita de temporada	Amanida de pasta sense gluten Truita a la francesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Cigrons amb tomàquet Bacallà amb salsa i carbassó Fruita de temporada	Crema de pastanaga 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 sense gluten Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Ensaladilla russa amb maionesa Gall dindi amb tomàquet al forn logurt natural	<b>FESTIU</b>
DIA 29	DIA 30			
Pasta sense gluten a la bolonyesa de tonyina Truita de carbassó amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Crema de verdures variades Mandonguilles a la jardinera Fruita de temporada			



\* La pasta usada en aquest menú és tota sense gluten.

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

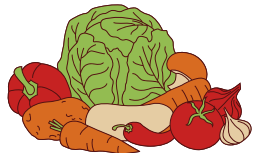
també es van alternant les coccions, textures i colors dels aliments.

Peix segons mercat

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

# MENÚ ABRIL 24 SENSE LACTOSA JAUME VILADOMS

MONITAUOLA



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>DIA 1</b>	<b>DIA 2</b>	<b>DIA 3</b>	<b>DIA 4</b>	<b>DIA 5</b>
<b>FESTIU</b>	Arròs integral a la napolitana Croquetes de pernil sense lactosa 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 confidta logurt sense lactosa	Espirals amb salseta de tomàquet Salmó al forn amb verduretes Fruita de temporada
<b>DIA 8</b>	<b>DIA 9</b>	<b>DIA 10</b>	<b>DIA 11</b>	<b>DIA 12</b>
Arròs 3 delícies Truita patata i carbassó i enciam i tomàquet Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verduretes Lluç al forn amb herbes i enciam i pastanaga Fruita de temporada	Macarrons amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam Fruita de temporada	Vichyssoise de patata i porro amb crostonets Llom a la planxa amb enciam, tomàquet i olives logurt natural sense lactosa	Mongeta tendra bullida amb patata Pollastre al forn a les fines herbes i enciam Fruita de temporada
<b>DIA 15</b>	<b>DIA 16</b>	<b>DIA 17</b>	<b>DIA 18</b>	<b>DIA 19</b>
Paella a la marinera Lluç arrebossat sense làctic amb enciam, pastanaga i olives Fruita de temporada	Amanida d'espirlas 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 i patata al forn logurt natural sense lactosa	Pèsols bullits amb patata Llom rostit amb xampinyons Fruita de temporada
<b>DIA 22</b>	<b>DIA 23</b>	<b>DIA 24</b>	<b>DIA 25</b>	<b>DIA 26</b>
Mongeta tendra bullida amb patata Botifarra al forn amb samfaina Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verduretes Pollastre rostit amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Sopa de pasta Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Ensaladilla Russa amb maionesa Gall dindi amb tomàquet al forn logurt natural sense lactosa	<b>FESTIU</b>
<b>DIA 29</b>	<b>DIA 30</b>			
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			

**JAUME VILADOMS**  
CENTRE EDUCATIU

**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**  
eNtreuines

Pràctica i Seguretat Alimentària



# MENÚ ABRIL SENSE OU JAUME VILADOMS



## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**DIA 1**

**DIA 2**

**DIA 3**

**DIA 4**

**DIA 5**

**FESTIU**

Arròs integral a la Napolitana  
Pollastre a la planxa amb enciam i cogombre  
Fruita de temporada

Sopa de pasta S/ ou  
Lluç al forn amb enciam, tomàquet, pastanaga  
Fruita de temporada

Espinacs bullits amb patata  
Hamburguesa vedella amb ceba confitada  
logurt natural

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 sense ou  
Gall dindi a la planxa i enciam i tomàquet  
Fruita de temporada

Cigrons estofats amb verdures  
Lluç al forn amb herbes amb enciam i pastanaga  
Fruita de temporada

Macarrons amb tomàquet i formatge  
Salsitxes de porc a la planxa amb enciam  
Fruita de temporada

Vichyssoise de patata i porro amb crostonets  
Llom a la planxa amb amanida  
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  
Lluç arrebossat sense ou amb enciam, pastanaga i olives Fruita de temporada

Amanida d'espivals  
Gall dindi a la planxa 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 enciam i tomàquet  
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 sense ou  
Peix a la planxa amb enciam i cogombre  
Fruita de temporada

Ensaladilla Russa amb lactonesa  
Gall dindi amb tomàquet al forn  
logurt natural

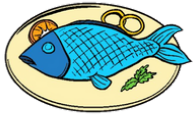
**FESTIU**

**DIA 29**

**DIA 30**

Espaguetis integrals a la bolonyesa de tonyina  
Pollastre a la planxa 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 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**



# MENÚ ABRIL SENSE PORC JAUME VILADOMS

MONITÀULA

**JAUME VILADOMS**

CENTRE EDUCATIU

**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.**

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

eNtrecuineS  
Nutrició i Seguretat Alimentària



**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

**DIA 1**

**DIA 2**

**DIA 3**

**DIA 4**

**DIA 5**

**FESTIU**

Arròs integral a la napolitana  
Crestes de tonyina amb enciam i cogombre  
Fruita de temporada

Sopa de pasta  
Truita de patata amb amanida variada  
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 tres delícies  
Truita patata i carbassó i enciam i tomàquet  
Fruita de temporada

Cigrons estofats amb verdures  
Lluç al forn amb herbes amb enciam i pastanaga  
Fruita de temporada

Macarrons amb tomàquet i formatge  
Salsitxes de pollastre a la planxa amb enciam  
Fruita de temporada

Vichyssoise de patata i porro amb crostons  
Rotllets de primavera amb enciam, tomàquet i olives  
Iogurt 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  
Lluç arrebossat i enciam, pastanaga i olives  
Fruita de temporada

Amanida d'espivals  
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  
Iogurt natural

Pèsols bullits amb patata  
Gall dindi rostit amb xampinyons  
Fruita de temporada

**DIA 22**

**DIA 23**

**DIA 24**

**DIA 25**

**DIA 26**

Mongeta tendra bullida amb patata  
Salsitxes vegetals 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 i cogombre  
Fruita de temporada

Ensaladilla russa amb maionesa  
Gall dindi amb tomaquet al forn  
Iogurt natural

**FESTIU**

**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

