

MENÚ ABRIL 24 LLAR D'INFANTS L'ESCOLETA

MONITAUOLA

JAUME
VILADOMS
ESCOLA BRESSOL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DIA 1

FESTIU

DIA 2

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

DIA 3

Sopa de pasta
Truita de patata amb enciam, tomàquet, pastanaga
Fruita de temporada

DIA 4

Espinacs bullits amb patata
Hamburguesa vedella amb ceba confitada
Natilles

DIA 5

Espirals amb salseta de cabonara
Salmó al forn amb verdures
Fruita de temporada

DIA 8

Arròs 3 delícies
Truita patata i carbassó amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIA 9

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

DIA 10

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

DIA 11

Vichyssoise de patata i porro amb crostonets
Rotllets primavera amb enciam, tomàquet i olives
logurt natural

DIA 12

Mongeta tendra bullida amb patata
Pollastre al forn a les fines herbes i enciam
Fruita de temporada

DIA 15

Arròs a la marinera
San Jacobos amb enciam, pastanaga i olives
Fruita de temporada

DIA 16

Amanida d'espirlals
Truita a la francesa amb enciam i cogombre
Fruita de temporada

DIA 17

Llenties estofades amb verdures
Bacallà amb salsa i carbassó
Fruita de temporada

DIA 18

Crema de pastanaga amb crostons
Pollastre al forn amb llimona i patata al forn
logurt natural

DIA 19

Pèsols bullits amb patata
Llom rostit amb xampinyons
Fruita de temporada

DIA 22

Mongeta tendra bullida amb patata
Botifarra al forn amb samfaina
Fruita de temporada

DIA 23

Cigrons estofats amb verdures
Pollastre rostit amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

DIA 24

Sopa de pasta
Truita de patata i ceba amb enciam, cogombre
Fruita de temporada

DIA 25

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

DIA 26

FESTIU

DIA 29

Espaguetis integrals a la Bolonyesa de tonyina
Truita de carbassó i enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIA 30

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

eNtre cuines
Nutrició i Seguretat Alimentària

