

MENÚ MAIG JAUME VILADOMS

DILLUNS

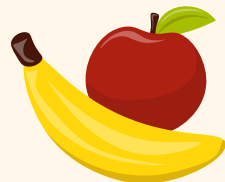
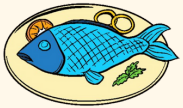
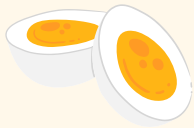
DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

		DIA 1	DIA 2	DIA 3
		FESTIU	Espinacs bullits amb patata Hamburguesa vedella amb ceba confitada Iogurt natural	Espirals amb salseta de cabonara Salmó al forn amb verdures Fruita de temporada
DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10
Arròs tres delícies Truita patata i carbassó amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Vichyssoise de patata i porro amb crostonets Hamburguesa de col.liflor i formatge i amanida Fruita de temporada	Macarrons amb tomàquet i formatge Salsitxes de porc a la planxa amb amanida Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga Iogurt natural	Mongeta tendra bullida amb patata Pollastre al forn amb amanida variada Fruita de temporada
DIA 13	DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17
FESTIU	Amanida d'espivals Truita a la francesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Llenties estofades amb arròs Llom rostit amb xampinyons Fruita de temporada	Crema de pastanaga amb crostons Pollastre al forn amb llimona enciam tomàquet Flam	Pèsols bullits amb patata Bacallà amb salsa i carbassó Fruita de temporada
DIA 20	DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24
Mongeta tendra bullida amb patata Botifarra al forn amb sanfaina Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Pollastre rostit amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Sopa de pasta Truita de patata amb ceba i amanida variada Fruita de temporada	Ensaladilla russa amb maionesa Gall dindi amb tomàquet al forn Iogurt natural	Arròs a la Milanesa Peix al forn amb enciam i cogombre Fruita de temporada
DIA 27	DIA 28	DIA 29	DIA 30	DIA 31
Canelons de carn Truita de carbassó i enciam i tomàquet Fruita de temporada	Amanida de llenties San Jacobos amb enciam i olives Fruita de temporada	Paella a la marinera Lluç al forn amb all i julivert amb enciam Fruita de temporada	Crema de verdures variades amb crostons Mandonguilles a la jardinera Fruita de temporada	Tallarines a la Napolitana amb formatge Nuggets de pollastre amb patates fregides i Ketchup Gelats de nata



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

