

Propostes de sopars

Abril

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 	2 Sopa de verdures Sípia a la planxa Fruita i pa integral	3 Crema de pèsols Truita francesa amb tonyina Fruita i pa integral	4 Bròquil gratinat Llom de porc al forn amb pebre negre Fruita i pa integral	5 Amanida verda amb alvocat Torrada integral amb tomàquet laminat i salmó fumat Fruita i pa integral
8 Espàrrecs verds amb pernil Remenat d'ous i bolets Fruita i pa integral	9 Amanida de tomàquet i formatge de cabra Bacallà al forn amb llit de patata i ceba Fruita i pa integral	10 Pèsols i patata Orada a la planxa amb grills de taronja Fruita i pa integral	11 Sopa de galets Conill al forn amb carbassó i herbes provençals Fruita i pa integral	12 Bastonets de pastanaga amb hummus de remolatxa Truita de patates i ceba Fruita i pa integral
15 Carxofes al forn Truita de patata i alls tendres Fruita i pa integral	16 Cuscús integral amb verdures i cúrcuma Lluç a la planxa amb llimona Fruita i pa integral	17 Crema de pèsols Broquetes de gall d'indi amb pastanaga al forn Iogurt ECO i pa integral	18 Amanida verda amb festucs Pollastre al forn amb mel Fruita i pa integral	19 Pizza casolana de base integral, tomàquet natural ratllat, ceba, salmó i ruca Fruita i pa integral
22 Coliflor saltejada Sardines a la planxa amb julivert Fruita i pa integral	23 SANT JORDI Saltejat de verdures Ous durs amb amanida Fruita i pa integral	24 Fideus d'arròs integral amb salsa de soja i verdures Bacallà a la planxa Fruita i pa integral	25 Làmines de carbassa al forn Gall d'indi a la planxa amb patata al microones Fruita i pa integral	26 Tempura de verdures Truita de patata i pebrot Fruita i pa integral
29 Pasta de lletia amb blat de moro i pastanaga Verat al forn Fruita i pa integral	30 Crema de coliflor Pollastre al forn amb farigola Fruita i pa integral			

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PRÒXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes - nutricionistes col·legiats (Núm. CAT000874 i Núm. CAT001899) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

RSIPAC: 26.06772/CAT. RGSEAA: 26.12608/B