

Abril

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

		1	2	3
SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA
SETMANA SANTA	7 LLENTIES ESTOFADES LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA I PA INTEGRAL	8 ARRÒS TRES DELÍCIES DAUS DE POLLASTRE AL CURRI SUAU I AMANIDA IOGURT ECO I PA INTEGRAL	9 CREMA DE CARBASSÓ CIGRONS SALTEJATS AMB VERDURES FRUITA I PA INTEGRAL	10 MACARRONS NAPOLITANA GRATINATS A/FORMATGE ESTOFAT PORC A LA JARDINERA FRUITA I PA INTEGRAL
13 TRINXAT DE COLIFLOR I PATATA MANDONGUILLES MIXTES AMB TOMÀQUET FRUITA I PA INTEGRAL	14 ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURES SALMÓ A LA MARINERA FRUITA I PA INTEGRAL	15 MONGETES BLANQUES ESTOFADES TRUITA FRANCESA AMB CANONGES I PASTANAGA IOGURT ECO I PA INTEGRAL	16 CREMA DE CARBASSA POLLASTRE A LA FARIGOLA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I FORMATGE FRUITA I PA INTEGRAL	17 ESPAGUETIS AMB PESTO D'ESPINACS FINGERS DE MOZZARELLA AMB AMANIDA FRUITA I PA INTEGRAL
20 ARRÒS BLANC AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I COGOMBRE FRUITA I PA INTEGRAL	21 CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS GALLINETA A LA MARINERA FRUITA I PA INTEGRAL	22 CREMA DE PASTANAGA LASSANYA CASOLANA DE VEDELLA FRUITA I PA INTEGRAL	23 SANT JORDI SOPA DE LLETRES LLIBRETS DE LLOM AMB ENCIAM I OLIVES PASTÍS DE SANT JORDI I PA INTEGRAL	24 MONGETES VERDES I PATATA FRICANDÓ DE POLLASTRE FRUITA I PA INTEGRAL
27 FIDEUÀ DE VERDURES BACALLÀ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA I PA INTEGRAL	28 BRÒQUIL I PATATA TRUITA DE TONYINA ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA I PA INTEGRAL	29 CREMA DE CARBASSA I MONIATO CONTRA CUIXES DE POLLASTRE GUISADES AMB VERDURES I CUSCÚS FRUITA I PA INTEGRAL	30 MENÚ ESCOLLIT PER 6È AMANIDA CAPRESSE NUGGETS DE POLLASTRE A/PATATES FREGIDES NATILLES I PA INTEGRAL	

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.