



MENÚ MAIG PI-PR



<p>Dilluns 3 Crema de carbassa</p> <p>Macarrons amb salsa bolonyesa vegetal</p> <p>Poma</p> <p>Berenar Entrepà de gall d'indi</p>	<p>Dimarts 4 Verdura amb patata</p> <p>Mandonguilles amb salsa de remolatxa</p> <p>Pera</p> <p>Berenar Entrepà de formatge</p>	<p>Dimecres 5 Estofat de cigrons</p> <p>Truita de carbassó amb enciam laminat i pastanaga ratllada</p> <p>Taronja</p> <p>Berenar Plàtan amb pa</p>	<p>Dijous 6 Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Pollastre a la planxa amb remolatxa ratllada</p> <p>logurt</p> <p>Berenar Macedònia</p>	<p>Divendres 7 Brou de verdures amb pasta</p> <p>Bacallà al forn amb tomàquet amanit</p> <p>Poma ratllada</p> <p>Berenar logurt</p>
<p>Dilluns 10 Espirals amb saltat de xampinyons</p> <p>Estofat de llenties</p> <p>Pera</p> <p>Berenar Entrepà de pernil cuït</p>	<p>Dimarts 11 Crema de porros</p> <p>Truita a la francesa amb pastanaga ratllada</p> <p>Poma ratllada</p> <p>Berenar Plàtan amb pa</p>	<p>Dimecres 12 Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb enciam laminat</p> <p>Taronja</p> <p>Berenar Entrepà de gall d'indi</p>	<p>Dijous 13 Verdura amb patata</p> <p>Filet de pollastre a la planxa amb tomàquet amanit</p> <p>logurt</p> <p>Berenar Macedònia</p>	<p>Divendres 14 Mongeta seca estofada</p> <p>Tall rodó de porc amb salsa de verdures</p> <p>Plàtan</p> <p>Berenar logurt</p>
<p>Dilluns 17 Crema de llenties vermelles eco amb pastanaga</p> <p>Remenat d'ou i patata amb enciam laminat i pastanaga ratllada</p> <p>Poma ratllada</p> <p>Berenar Entrepà de gall d'indi</p>	<p>Dimarts 18 Verdura amb patata</p> <p>Fideus a la cassola amb costella i salsitxa</p> <p>Taronja</p> <p>Berenar Plàtan amb pa</p>	<p>Dimecres 19 Espaguetis amb sofregit de tomàquet</p> <p>Bacallà al forn amb pastanaga ratllada</p> <p>Pera</p> <p>Berenar Entrepà de pernil cuït</p>	<p>Dijous 20 Brou de verdures amb arròs</p> <p>Estofat de gall d'indi amb verdures</p> <p>logurt</p> <p>Berenar Macedònia</p>	<p>FESTIU (Lliure disposició)</p>
<p>SEGONA PASQUA</p>	<p>Dimarts 25 Minestra de verdures</p> <p>Truita a la francesa amb tomàquet amanit</p> <p>Poma ratllada</p> <p>Berenar Plàtan amb pa</p>	<p>Dimecres 26 Crema de carbassó</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de taronja i amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Síndria</p> <p>Berenar Entrepà de pernil cuït</p>	<p>Dijous 27 Arròs a la cassola</p> <p>Lluç al forn amb enciam laminat</p> <p>logurt</p> <p>Berenar Macedònia</p>	<p>Divendres 28 Brou de verdures amb pasta</p> <p>Hamburguesa de cigrons ecològica amb tomàquet amanit</p> <p>Pera</p> <p>Berenar logurt</p>
<p>Dilluns 31 Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Estofat de llenties</p> <p>Poma ratllada</p> <p>Berenar Entrepà de pernil cuït</p>				

PA: ELABORAT DE MANERA ARTESANAL I, UN COP PER SETMANA, S'OFERIRÀ EL PA INTEGRAL, DE CIVADA, ESPELTA, ORDI O SÈGOL.
IOGURT: TOTS ELS IOGURTS SÓN SENSE SUCRE DE LA FAGEDA.

Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf