




Menú de l'escola:

ABRIL

ESCOLA COOP
PETIT MÓN
FELISA
BASTIDA



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
5	6 Arròs amb salsa de tomàquet ----- Llonganissa al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ----- Iogurt de sabors	7 Espirals amb salsa carbonara ----- Cuixetes de pollastre rostit a la llimona ----- Fruita	8 Llenties estofades amb verdures ----- Lluç al forn amb suquet i picada d'all i julivert ----- Fruita àcida	9 Crema de verdures de temporada ----- Hamburguesa de vedella amb amanida variada ----- Fruita
12 Fideuada amb allioli ----- Calamars a la romana amb amanida d'enciam i pastanaga ----- Fruita	13 Verdures al vapor (bròquil, coliflor, patata...) ----- Hamburguesa vegetal ----- Fruita	14 Arròs caldós amb suquet de peix ----- Truita a la francesa amb amanida d'enciam i tomàquet ----- Fruita	15 Mongeta i patata tendra ----- Filet de gall dindi arrebossat amb amanida d'enciam i olives ----- Iogurt natural	16 Escudella (galets, cigrons, col...) ----- Pizza casolana quatre estacions ----- Fruita àcida
19 Arròs a la Milanesa ----- Carn magra rostida amb amanida d'enciam i brots de soja ----- Fruita	20 Mongetes estofades ----- Truita de pernil dolç i formatge amb amanida variada ----- Fruita àcida	21 Patata i coliflor ----- Pollastre amb curri i llet de coco amb grapadet d'arròs ----- Fruita	22 Tallarines amb salsa napolitana i amb formatge ----- Bacallà a la marinera (gambes i musclos) ----- Fruita	23 Menú especial Diada de Sant Jordi 
26 Verdures tricolor amb bròquil, pastanaga, pèsols i patata ----- Broquetes de gall dindi amb amanida d'enciam i tomàquet ----- Fruita	27 Macarrons amb salsa de tomàquet ----- Bastonets de lluç amb amanida d'enciam i blat de moro ----- Fruita	28 Arròs tres delícies ----- Fricandó de vedella ----- Flam casolà	29 Cigrons guissats amb all i julivert ----- Truita de patates amb variats d'enciams i brots de soja ----- Fruita àcida	30 Crema de carbassó i patata ----- Mandonguilles a la jardineria ----- Fruita

MENÚ DE DIETA: 1r plat arròs bullit o verdura, **2n plat** pollastre o peix i **postre** iogurt o poma

Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, i carns, a més, aquests són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Els productes ecològics els trobareu en negreta.

Tots els àpats s'acompanyen amb pa, tres dies hi ha pa blanc i dos dies, o pa integral o pa de cereals.

ESMORZARS: Dilluns gall dindi / Dimarts llonganissa / Dimecres pernil salat o fruita / Dijous formatge / Divendres catalana

