

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

03

*Mongetes tendres amb patates al vapor
Pollastre arrebossat
Enciam i tomàquet
Pa i Fruita fresca*

04

*Amanida de pasta
Filet de lluç a la planxa
Enciam i brots de soja
Pa integral i logurt natural*

05

*Llenties estofades
Truita de patates
Enciam i pastanaga
Pa i Fruita fresca*

06

*Sopa d'au amb arròs
Fricandó de vedella amb sofregit de verdures
Patates xips
Pa integral i Fruita fresca*

07

*Estofat de cigrons
Salmó a la planxa
Enciam i olives
Pa i Fruita fresca*

10

*Cassoleta d'arròs amb verdures
Truita de pernil dolç
Enciam i pastanaga
Pa i Fruita fresca*

11

*Amanida de mongetes amb cuscús
Pit de gall dindi al forn
Enciam i olives
Pa integral i Fruita fresca*

12

*Sopa d'au amb pistons
Hamburguesa vegetal amb formatge a la planxa
Enciam i tomàquet
Pa i Fruita fresca*

13

*Amanida d'estiu (mongetes tendres amb tonyina i maionesa)
Cigrons amb espinacs
Pa integral i logurt natural*

14

*Patates estofades amb verdures
Bacallà a l'andalusa
Enciam i blat de moro
Pa i Fruita fresca*

17

*Arròs amb salsa de tomàquet
Botifarra a la planxa
Ceba caramel·litzada
Pa i Fruita fresca*

18

*Vichyssoise
Mongetes seques saltejades amb ceba i pastanaga
Enciam i blat de moro
Pa integral i Fruita fresca*

19

*Espaguetis amb tomàquet i espinacs
Filet de lluç a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa i logurt natural*

20

*Pèsols saltejats amb patates
Pizza casolana
Enciam i tomàquet
Pa integral i Fruita fresca*

21

FESTA ACORDADA

24

SEGONA PASQUA

25

*Macarrons amb samfaina
Contraçuixa de pollastre a la planxa
Enciam, poma i blat de moro
Pa integral i Fruita fresca*

26

*Cigrons amb verdures
Truita de formatge
Enciam i tomàquet
Pa i Fruita fresca*

27

*Amanida d'arròs i verdures
Llom amb xampinyons
Enciam i pastanaga
Pa integral i logurt natural*

28

*Mongetes blanques amb patates i oli d'oliva
Gall de sant pere en salsa amb quinoa i llentia*



Pa i Fruita fresca

31

*Arròs amb salsa de tomàquet
Hamburguesa de vedella a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa i Fruita fresca*



Cada mes comptarem amb una nova recepta especial per gaudir del peix al menjador