

Menú d'ABRIL de 2018 amb recomanacions de sopars

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arròs blanc ambo u bullit i salsa de tomàtiga. Delícies de pollastre i formatge. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga. | Sopa de brou. Hamburguesa mixta de vedella i porc. Patates fregides i ketchup. | Crema de carabassí. Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou. | Macarrons amb tomàtiga i indiots. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat. | Cuinat de ciurons o en crema. Pollo a la caçadora. ☉ Contra cuixa de pollastre. Patates fregides. |
| Puré de verdures. Truita francesa amb trampó. 9 | Ensaladeta russa Salmó al forn amb ceba. 10 | Rap bullit amb pastanaga, patata, ceba i pebre. 11 | Sopa meravel·la amb pa amb oli de cuixot salat. 12 | Crepè de xampinyons i formatge. Ensalada de tonyina. 13 |
| Sopa de cabell d'àngel Pitrera d'indiots arrebossada Ensalada de tomàtiga i lletuga. | Espirals amb tomàtiga i verdures. Filet d'hoky a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat. | Estofat de mongetes o crema bretona. Rodó d'indiots al forn. ☉ Raoles d'indiots a la planxa. Patates fregides. | Arròs brut. Ous remenats amb cuixot. Ensalada tropical. | Sopa de cocido. Pollastre al forn a la taronja. Patates fregides. |
| Aguiat de sípia amb pèsols i patates. 16 | Sopa de lletres. Truita francesa amb tomàtiga, orenga i olives. 17 | Vichyssoise i quiche de cuixot dolç i formatge. 18 | Espinacs amb panses i pinyons. Hamburguesa casolana. 19 | Arròs basmati amb pisto de verdures. 20 |
| Arròs de brou. Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou. | Canelons Rossini o sopa. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives. | Crema de pastanaga i tomàtiga. Pitrera de pollastre a la planxa amb salsa de ceba. Patata camperol·la. | Espagueti amb tomàtiga i magre de porc. Filet de llenguado arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou. | Cuinat de lleties o crema Esaú. Pilotes casolanes amb xampinyons, pèsols i patates. |
| Pa amb oli amb cuixot dolç i formatge. Ensalada tropical. 23 | Puré de carabassí amb truita de patates, pebre i ceba. 24 | Llassos a la carbonara amb formatge ratllat. 25 | Bacallà amb salsa de tomàtiga i patates al vapor. 26 | Bullit de mongetes i patates. Tonyina a la planxa amb ceba. 27 |
| ☉ Educació Infantil Pa blanc: dilluns, dimecres i divendres; pa integral o moreno: dimarts i dijous. Postres: fruita del temps cada dia, i un dia a la setmana, iogurt, flam, gelatina. <u>ED. INFANTIL/ 1r CICLE PRIMÀRIA</u> : Berenars: entrepà, galetes (Maria o Quelitas) amb xocolata o formatge, iogurt, petit, llet. Nota: Si per circumstàncies de mercat no es pogués servir qualche plat, se canviaria per un altre de semblant. Recomanacions de sopars. Es recomana fruita natural en cada sopar. | | <p style="text-align: center;"><u>DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS</u></p> <p>Aquest menú conté GLUTEN, PEIX, OU, LLET (LACTOSA INCLOSA), FRUITS DE CLOSCA I DERIVATS, CACAHUET, CRUSTACIS, MOL·LUSCS, SÈSAM, SULFITS I API.</p> <p>S'INFORMA QUE ES SERVEIXEN MENÚS ADAPTATS PER A LES DIFERENTS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES</p> | | |

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arroz blanco con huevo hervido y salsa de tomate. Delicias de pollo y queso. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. | Sopa de cocido. Hamburguesa mixta de ternera y cerdo. Patatas fritas y ketchup. | Crema de calabacín. Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y huevo. | Macarrones con tomate y pavo. Filete de merluza a la plancha. Ensalada de lechuga, tomate y maíz dulce | Potaje de garbanzos o en crema. Pollo a la cazadora. ☉ Contra muslo de pollo. Patatas fritas. |
| Puré de verduras. Tortilla francesa con trempó. 9 | Ensaladilla rusa. Salmón al horno con cebolla. 10 | Rape hervido con zanahoria, patata, cebolla y pimiento. 11 | Sopa maravilla con pa amb oli de jamón serrano. 12 | Crepe de champiñones y queso. Ensalada de atún. 13 |
| Sopa de cabello de ángel. Pechuga de pavo empanada. Ensalada de tomate y lechuga. | Espirales con tomate y verduras. Filete de hoky a la plancha. Ensalada de lechuga, tomate y maíz dulce. | Estofado de judías o crema bretona. Redondo de pavo al horno. ☉ Raolas de pavo a la plancha. Patatas fritas. | Arroz brut. Huevos revueltos con jamón. Ensalada tropical. | Sopa de cocido. Pollo asado a la naranja. Patatas fritas. |
| Guiso de sepia con guisantes y patatas. 16 | Sopa de letras. Tortilla a la francesa con tomate, orégano y olivas. 17 | Vichyssoise y quiche de jamón y queso. 18 | Espinacas con pasas y piñones. Hamburguesa casera. 19 | Arroz basmati con pisto de verduras. 20 |
| Arroz de cocido. Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y huevo. | Canalones Rossini o sopa. Filete de merluza a la plancha. Ensalada de lechuga, tomate y olivas. | Crema de zanahorias y tomate. Pechuga de pollo a la plancha con salsa de cebolla. Patata campesina. | Espagueti a la con tomate y magro de cerdo. Filete de lenguado rebozado. Ensalada de lechuga, tomate y huevo | Potaje de lentejas o crema Esaú. Albóndigas caseras con champiñones, guisantes y patatas. |
| Pa amb oli con jamón york y queso, ensalada tropical. 23 | Puré de calabacín con tortilla de patatas, pimiento y cebolla. 24 | Lazos a la carbonara con queso rallado. 25 | Bacalao con salsa de tomate y patatas al vapor. 26 | Hervido de judías y patatas. Atún a la plancha con cebolla. 27 |

☉ Educación Infantil.

Pan blanco: lunes, miércoles y viernes; pan integral o moreno: martes y jueves.
Postres: fruta del tiempo cada día, y, un día a la semana, yogurt, flan, gelatina.
ED. INFANTIL/ 1r CICLO PRIMARIA: Meriendas: bocadillos, galletas (María o Quelitas) con chocolate o quesito, yogurt, petit, leche.

Nota: Si por circunstancias de mercado no se pudiera servir algún plato, se cambiaría por otro parecido.

Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cena.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Este menú contiene GLUTEN, PESCADO, HUEVO, LECHE (LACTOSA INCLUIDA), FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS, CACAHUETE, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SÉSAMO, SULFITOS Y APIO.

SE INFORMA QUE SE SIRVEN MENÚS ADAPTADOS PARA LAS DIFERENTES ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

