



ABRIL 2024

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	VALORACIÓ
8 Enciam, tomata, poma i llavors [6][7] [8][9][12][14] Pasta integral amb salsa casolana de verdures [1][3][6][10][12] Burger de coliflor i formatge [1][2][3][7] Pa integral i fruita [1]	9 Mezclum, pances i carlota Crema de pésols i carlota [6] Ventresca al gratén amb alloli casolà i creïlla "panadera" [2][4][6] Pa integral i fruita [1]	10 Encisam, tomata, olives i dacsa [6][7] [8][9][12][14] Llentilles eco amb porro [1][6] Truita francesa [3] Tomata "concasse" [6] Pa integral i yogurt artesà [1][2]	11 Mezclum, pinya i carlota Formatge fresc artesà amb tomata i oli d'oliva [2] Paella [6] Pa integral i fruita [1]	12 Encisam, tomata, olives i formatge [2] [8][14] Sopa de gallina amb fideu eco [1][6] "Goulash" de tito [6] Pa integral i fruita [1]	Energia 2679 Kj 641 Kcal LIP 26.5 g AGS 7.0 g HC 74.7 g Sucre 25.1 g Proteïnes 25.9 g Sal 2.1 g
15 Enciam, tomata, poma i llavors [6][7] [8][9][12][14] Guisat de creïlla amb pollastre i verduretes [6] Croquetes de bullit vegetal [1][2][7][12][14] Quètxup casolà [6] Pa integral i fruita [1]	16 Mezclum, pances i carlota Macarrons integrals a la bolonyesa vegetal [1][3][6][7][10][12][14] Truita de porro i formatge [2][3] Pa integral i fruita [1]	17 Encisam, tomata, olives i dacsa [6][7] [8][9][12][14] Sopa de bullit [1][3][10][12] Tombet de pollastre [6] Pa integral i formatge fresc amb mel [1][2]	18 Mezclum, pinya i carlota Verat desmitat, olives i tomata natural [4] Arròs al forn [6] Pa integral i fruita [1]	19 Encisam, tomata, olives i formatge [2] [8][14] Crema de fesols eco [6] Peix fresc [4] Pa integral i fruita [1]	Energia 2909 Kj 696 Kcal LIP 29.1 g AGS 6.8 g HC 74.3 g Sucre 24.5 g Proteïnes 31.0 g Sal 2.1 g
22 Mezclum, pances i carlota Llentilles eco amb carabassa [1][6] Bunyols de bacallà [3][4] Dacsa saltada Pa integral i fruita [1]	23 Inturbol primaveral [1][2][8][14] Arròs amb tomata i ou cuit [3][6] Pa integral i fruita [1]	24 Encisam, tomata, olives i dacsa [6][7] [8][9][12][14] Crema de bagoletes verdes i col arrissada [6] Pizza casolana de tonyina, tomata i formatge [1][2][3][4][6][7][10][11][12][14] Llet [2]	25 Mezclum, pinya i carlota Potatge de cigrons eco amb salsa d'armeles [6][8][14] Pollastre a l'all [6] Pa integral i fruita [1]	26 Encisam, tomata, olives i formatge [2] [8][14] Sopa de verdures amb meravella [1][3][6][10][12] Lluç a la carbonada [4][5][6][13] Xips de boniato Pa integral i fruita [1]	Energia 2745 Kj 657 Kcal LIP 26.2 g AGS 6.5 g HC 77.5 g Sucre 27.4 g Proteïnes 27.5 g Sal 2.2 g
29 Mezclum, pances i carlota Fideuà de verdures [1][3][6][10][12] Alloli casolà [2][6] Truita de boniato i ceba tendra [3] Pa integral i fruita [1]	30 Enciam, tomata, poma i llavors [6][7] [8][9][12][14] Olleta de la Plana amb llegum eco [6] Mandonguilles amb tomata [3][6] Pa integral i fruita [1]				Energia 3320 Kj 794 Kcal LIP 40.1 g AGS 9.0 g HC 83.4 g Sucre 28.9 g Proteïnes 24.4 g Sal 1.8 g

- [1] Gluten
- [2] Lactis
- [3] Ou
- [4] Peix
- [5] Mol·luscs
- [6] SO₂, sulfits
- [7] Sèsam
- [8] Cacauets
- [9] Tramussos
- [10] Mostassa
- [11] Api
- [12] Soia
- [13] Crustacis
- [14] Fruits de closca

No cuinem amb potenciadors del sabor ni colorants artificials. Incluem lactic de proximitat amb reducció de sucre enfront d'edicions anteriors.

El nostre menú inclou vegetals frescos de temporada: taronja, plàtan, pera, poma, kiwi, pinya, col de cabdell, carabassa, carabassetxa, ceba, porro, bròcoli, moniato, nap, carlota i espinacs

Menú recomendado y validado nutricionalmente por la dietista - nutricionista colegiada nº CV00639