



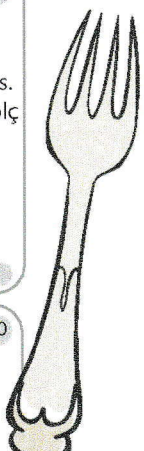
# C.E.I.P. JOAN MARTORELL

ABRIL 2.018

Dies: 14 x 4.25 = 59.50 €  
 Es passarà el rebut pel banc el  
 Divendres 13



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 VACANCES	3 VACANCES	4 VACANCES	5 VACANCES	6 VACANCES
9 SANT VICENT	10 Encisam, carlota, panses, olives, dacsca. 1r. Arròs a la cubana amb tomaca. 2n. Fingers (solomillo) de pollastre casolans. Fruita de temporada.  Amanida amb pinya i panses. Broquetes de peix i pebrera. Lacti.	11 Encisam ECO, carlota, remolatxa, tomaca. 1r. Potatge ECO de cigrons ECO amb carlota, espinacas. 2n. Empanadetes de tonyina. Fruita ECO.  Espencat de pebre i alberginia. Llom amb salsa de tomaca. Fruita.	12 Encisam, tomaca, carlota, tonyina. 1r. Macarrons amb tonyina, ceba, tomaca. 2n. Truita amb verdures i cavalla. Fruita de temporada.  Tomaques farcides amb pinyons. Lluç a la planxa amb guarnició. Lacti.	13 Encisam, tomaca, surimi, carlota. 1r. Sopa de verdures amb verdura i cigrons. 2n. Pizza de pernil dolç i formatge. Fruita i Lacti.  Puré mediterrani. Truita d'alls tendres. Fruita.
16 Encisam, tomaca, carlota, dacsca. 1r. Espirals a la carbonara amb beicon, ceba y formatge. 2n. Filet d'halibut. Fruita de temporada.  Verdures a la planxa. Mero en salsa verda. Fruita.	17 Encisa, tomaca, olives, tonyina. 1r. Llentilles ECO amb verdures variades. 2n. Truita de creïlles amb formatge. Fruita ECOLÒGICA.  Amanida. Vedella a la planxa amb creïlles i verdures. Lacti.	18 Encisam, tomaca, surimi, dacsca. 1r. Crema de verdures variades i llegums. 2n. Pollastre al forn amb ceba i saltejat. Lacti i Fruita.  Pastis de verdures. Truita a la francesa amb pernil dolç. Fruita.	19 1r. Amanida especial completa amb tonyina. 2n. Paella Valenciana amb pollastre, mandonguilles, bajoqueta i fesols. Fruita de temporada.  Crema de verdures variades. Sèpia a la planxa. Fruita.	20 Encisam, tomaca, dacsca i surimi. 1r. Guisat de creïlles amb verdures i carn. 2n. Ventresca de lluç amb verdures. Fruita de temporada.  Semola d'arròs amb caldo de peix. Pizza de tonyina. Fruita.
23 Encisam, tomaca, carlota, remolatxa. 1r. Arròs al forn amb costelletes, creïlla, botifarra i cigrons. 2n. Croquetes de bacallà. Fruita.  Crema de carlota, alls porros i creïlla. Calamars a la planxa amb all i joliver. Fruita.	24 Encisam, dacsca, tomaca i pinya. 1r. Sopa de peix amb delícies del mar. 2n. Cap de llom amb tomaca i xampinyons. Fruita de temporada.  Saltejat de bolets, verdures i ceba. Peix blau al paillote. Lacti.	25 Encisam, tomaca, carlota, anous. 1r. Fideuà de peix amb fruits del mar. 2n. Calamars a la romana. Fruita de temporada.  Verdures arrebossades. Pit de pollastre amb creïlles. Fruita.	26 Encisam, remolatxa, dacsca, carlota. 1r. Potatge de cigrons amb verdures. 2n. Saboròs de lluç amb guarnició. Fruita de temporada.  Sopa juliana. Filet de titot farcit. Fruita.	27 Encisam ECO, carlota, dacsca i tomaca. 1r. Crema ECO de verdures amb llegums. 2n. Hamburguesa de vedella amb creïlles. Lacti-Fruita.  Arròs tres delícies. Tonyina a la planxa. Fruita.
30 FESTIU				



Parte Inferior:  
 Sugerencias para la cena

Los menús van acompañados de 20 gr. de pan

Energ. Glúcidos Prot. Grasa  
 (Kcal) (Gr.) (Gr.) (Gr.)