



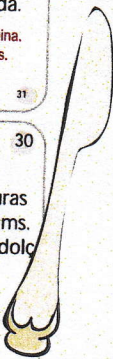
# C.E.I.P. JOAN MARTORELL

ABRIL 2021

GANDIA



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 VACANCES	7 VACANCES	8 VACANCES	9 VACANCES
12 VACANCES	13 Encisam, tomaca, dacsca, olives. 1r. Macarrons amb tonyina, tomaca i formatge. 2n. Saborós de lluç. Fruita de temporada.  Remanat de xampinyons amb verdures. Tonyina la planxa. Fruita. 772 90 37 31	14 Encisa, tomaca, olives, tonyina. 1r. Llentilles ECO amb verdures variades. 2n. Truita a la francesa amb formatge. Lacti.  Amanida. Vedella a la planxa amb creïlles i verdures. Lacti. 778 81 33 26	15 Encisam, tomaca, surimi, dacsca. 1r. Sopa de carn amb verdures. 2n. Hamburguesa a la planxa amb guarnició. Fruita de temporada.  Pastis de verdures. Truita a la francesa amb pernil dolç. Fruita. 711 77 35 25	16 Encisam, carlota, tonyina, ou. 1r. Arros a la milanesa amb magre, pesols i pebrera. 2n. Lluç al forn amb verdures. Fruita.  Tomaques farcides amb pinyons. Lluç a la planxa amb guarnició. Lacti. 801 93 39 27
19 Encisam, carlota, tonyina, ou. 1r. Crema Mediterrània carlota, creïlla, pèsols... 2n. Pollastre amb creïlles al forn. Fruita de temporada.  Sopa de verdures. Peix al forn. Fruita. 687 64 40 24	20 Encisam, carlota, panses, olives, dacsca. 1r. Arros a la cubana amb tomaca. 2n. Llonganisses amb verdures. Lacti.  Amanida amb pinya i panses. Broquetes de peix i pebrera. Lacti. 801 93 39 27	21 1r. Amanida especial completa. 2n. Fideuà de peix amb fruits del mar. Fruita de temporada.  Amanida especial. vedella a la planxa. Fruita. 789 99 33 26	22 Encisam ECO, carlota, remolatxa, tomaca. 1r. Potatge de cigrons ECO amb carlota, espínacas. 2n. Truita a la francesa amb cavalla. Fruita ECO.  Espenat de pebre i albergínia. Llom amb salsa de tomaca. Fruita. 788 77 40 25	23 Encisam, carlota, tonyina i tomaca. 1r. Sopa de fideus amb verdures. 2n. Filet de lluç amb guarnició. Fruita de temporada.  Espenat de pebre i albergínia. Salmó al forn amb verdures. Lacti. 772 80 37 31
26 Encisam, tomaca, carlota, dacsca. 1r. Macarrons amb tonyina i tomaca. 2n. Filet lluç amb guarnició Fruita de temporada.  Verdures a la planxa. Mero en salsa verda. Fruita. 788 91 36 27	27 Encisam, surimi, tomaca i dacsca. 1r. Llentilles ECO amb verdures. 2n. Cap de llom al forn amb verdures. Fruita de temporada.  Amanida especial amb tonyina. Filet de lluç amb verdures. Lacti. 806 102 41 26	28 1r. Amanida especial completa amb tonyina. 2n. Paella valenciana amb pollastre i verdures. Fruita de temporada.  Semola d'arros amb caldo de peix. Pizza de tonyina. Fruita. 754 83 31 25	29 Encisam, tomaca, surimi, carlota. 1r. Sopa de peix amb lletres. 2n. Truita de creïlles amb cavalla. Fruita de temporada  Puré mediterrani. Truita d'alls tendres. Fruita. 609 57 29 25	30 Encisam, tomaca, carlota i tonyina. 1r. Crema de verdures variades amb llegums. 2n. Pizza de pernil dolç i formatge. Lacti.  Ensalada variada. Coques de dacsca. Fruita. 762 79 41 33



Parte Inferior:  
Sugerencias para la cena

Los menús van acompanyados de 20 gr. de pan

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



Colectividades Caterguai s.l.



El contingut en al·lèrgens dels plats pot consultar-se en l'adreça del centre