

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2	3	4	5	6
SETMANA SANTA	Espaguetis napolitana <hr/> Truita de formatge amb patates xips	Guisat de cigrons amb verdures <hr/> Botifarra amb xampinyons saltejats	Crema de verdures amb crostonets <hr/> Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciams i olives	Arròs amb verdures <hr/> Peix de mercat amb guarnició
9	10	11	12	13
Amanida d'enciams amb formatge fresc i llavors <hr/> Macarrons a la catalana	Verdures de primavera amb patata <hr/> Fricandó amb mill	Sopa de verdures <hr/> Pilota al forn amb amanida d'enciams i llavors	Arròs amb tomàquet <hr/> Peix de mercat amb guarnició	Guisat de mongetes amb verdura <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams i pipes de girasol
16	17	18	19	20
Espirals amb pesto <hr/> Estofat de gall dindi	Arròs tres delícies <hr/> Llom rostit al forn amb el seu suc i puré de patata	Sopa de peix amb pistons <hr/> Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i olives	Mongetes saltejades <hr/> Mandonguilles amb sèpia	Crema de verdures amb crostonets <hr/> Llenties amb arròs
23	24	25	26	27
Fideus integrals a la cassola <hr/> Truita de ceba confitada i amanida d'enciams amb llavors	Crema de porros <hr/> Lasanya de carn	Cigrons saltejats amb ceba i all <hr/> Pit de pollastre arrebossat amb amanida d'enciams amb nap	Verdures de primavera <hr/> Tall rodó amb xampinyons	Arròs amb verdures <hr/> Peix de mercat amb guarnició
30				
FESTA				



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 SETMANA SANTA	3 Espaguetis napolitana Truita de formatge amb patates xips	4 Guisat de cigrons amb verdures Salsitxes vegetals amb xampinyons saltejats	5 Crema de verdures amb crostonets Proteïna vegetal amb amanida d'enciams i olives	6 Arròs amb verdures Saltejat de lleties amb all i julivert
9 Amanida d'enciams amb formatge fresc i llavors Macarrons a la napolitana	10 Verdures de primavera amb patata Fricandó de proteïna vegetal amb mill	11 Sopa de verdures Pilota de proteïna vegetal al forn amb amanida d'enciams i llavors	12 Arròs amb tomàquet Cigrons saltejats amb porro i pastanaga	13 Guisat de mongetes amb verdura Truita de patates amb amanida d'enciams i pipes de girasol
16 Espirals amb pesto Estofat de proteïna vegetal amb verdures	17 Arròs tres delícies (truita, pastanaga i mongeta) Proteïna vegetal i puré de patata	18 Sopa de verdures amb pistons Truita d'espinacs amb amanida d'enciams i olives	19 Mongetes saltejades Mandonguilles de proteïna vegetal	20 Crema de verdures amb crostonets Lleties amb arròs
23 Fideus integrals a la cassola Truita de ceba confitada i amanida d'enciams amb llavors	24 Crema de porros Lasanya de proteïna vegetal	25 Cigrons saltejats amb ceba i all Nuggets vegetals amb amanida d'enciams amb nap	26 Verdures de primavera Proteïna vegetal amb xampinyons	27 Arròs amb verdures Mongetes amb all i julivert
30 FESTA				



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	iogurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 SETMANA SANTA	3 Espaguetis s/gluten napolitana Truita de formatge amb patates xips	4 Guisat de cigrons amb verdures Botifarra amb xampinyons saltejats	5 Crema de verdures amb crostonets s/gluten Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciams i olives	6 Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
9 Amanida d'enciams amb formatge fresc i llavors Macarrons s/gluten a la catalana	10 Verdures de primavera amb patata Fricandó amb mill	11 Sopa de verdures Pilota al forn s/gluten amb amanida d'enciams i llavors	12 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició	13 Guisat de mongetes amb verdura Truita de patates amb amanida d'enciams i pipes de girasol
16 Espirals s/gluten amb pesto Estofat de gall dindi	17 Arròs tres delícies Llom rostit al forn amb el seu suc i puré de patata	18 Sopa de peix amb pistons s/gluten Truita d'espinaacs amb amanida d'enciams i olives	19 Mongetes saltejades Mandonguilles s/gluten amb sèpia	20 Crema de verdures amb crostonets s/gluten Llenties amb arròs
23 Fideus integrals s/gluten a la cassola Truita de ceba confitada i amanida d'enciams amb llavors	24 Crema de porros Lasanya de carn s/gluten	25 Cigrons saltejats amb ceba i all Pit de pollastre arrebossat s/gluten amb amanida d'enciams amb nap	26 Verdures de primavera Tall rodó amb xampinyons	27 Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
30 FESTA				

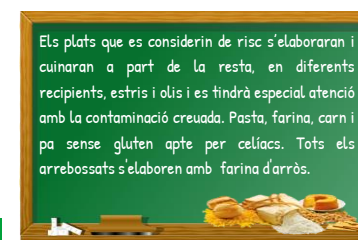


Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat. Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



POSTRES

Fruita del temps	loqurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2	3	4	5	6
SEMANA SANTA	Espaguetis napolitana <hr/> Truita de verdures amb patates xips	Guisat de cigrons amb verdures <hr/> Botifarra amb xampinyons saltejats	Crema de verdures amb crostonets <hr/> Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciams i olives	Arròs amb verdures <hr/> Peix de mercat amb guarnició
Amanida complerta d'enciams i llavors <hr/> Macarrons a la catalana s/lactosa	Verdures de primavera amb patata <hr/> Fricandó amb mill	Sopa de verdures <hr/> Pilota al forn s/lactosa amb amanida d'enciams i llavors	Arròs amb tomàquet <hr/> Peix de mercat amb guarnició	Guisat de mongetes amb verdura <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams i pipes de girasol
Espirals amb pesto s/lactosa <hr/> Estofat de gall dindi	Arròs tres delícies <hr/> Llom rostit al forn amb el seu suc i puré de patata	Sopa de peix amb pistons <hr/> Truita d'espinacs amb amanida d'enciams i olives	Mongetes saltejades <hr/> Mandonguilles amb sèpia s/lactosa	Crema de verdures amb crostonets <hr/> Llenties amb arròs
Fideus integrals a la cassola <hr/> Truita de ceba confitada i amanida d'enciams amb llavors	Crema de porros <hr/> Lasanya de carn s/lactosa	Cigrons saltejats amb ceba i all <hr/> Pit de pollastre arrebossat amb amanida d'enciams amb nap	Verdures de primavera <hr/> Tall rodó amb xampinyons	Arròs amb verdures <hr/> Peix de mercat amb guarnició
FESTA				



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada. Pasta, farina, carn i pa sense lactosa.

POSTRES

Fruita del temps	logurt s/lactosa amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	---------------------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 SETMANA SANTA	3 Espaguetis napolitana Peix al forn amb patates xips	4 Guisat de cigrons amb verdures Botifarra amb xampinyons saltejats	5 Crema de verdures amb crostonets Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciams i olives	6 Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
9 Amanida d'enciams amb formatge fresc i llavors Macarrons a la catalana	10 Verdures de primavera amb patata Fricandó amb mill	11 Sopa de verdures Pilota al forn s/ou amb amanida d'enciams i llavors	12 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició	13 Guisat de mongetes amb verdura Peix al forn amb amanida d'enciams i pipes de girasol
16 Espirals amb pesto Estofat de gall dindi	17 Arròs tres delícies s/ou Llom rostit al forn amb el seu suc i puré de patata	18 Sopa de peix amb pistons Peix al forn amb amanida d'enciams i olives	19 Mongetes saltejades Mandonguilles s/ou amb sèpia	20 Crema de verdures amb crostonets Llenties amb arròs
23 Fideus integrals a la cassola Peix al forn i amanida d'enciams amb llavors	24 Crema de porros Lasanya de carn	25 Cigrons saltejats amb ceba i all Pit de pollastre arrebossat s/ou amb amanida d'enciams amb nap	26 Verdures de primavera Tall rodó amb xampinyons	27 Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
30 FESTA				
POSTRES				
Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

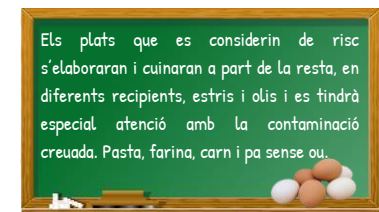
El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada. Pasta, farina, carn i pa sense ou.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 SETMANA SANTA	3 Espaguetis napolitana ----- Truita de formatge amb patates xips	4 Guisat de cigrons amb verdures ----- Salsitxes vegetals amb xampinyons saltejats	5 Crema de verdures amb crostonets ----- Proteïna vegetal amb amanida d'enciams i olives	6 Arròs amb verdures ----- Peix de mercat amb guarnició
9 Amanida d'enciams amb formatge fresc i llavors ----- Macarrons a la napolitana	10 Verdures de primavera amb patata ----- Fricandó de proteïna vegetal amb mill	11 Sopa de verdures ----- Pilota de proteïna vegetal al forn amb amanida d'enciams i llavors	12 Arròs amb tomàquet ----- Peix de mercat amb guarnició	13 Guisat de mongetes amb verdura ----- Truita de patates amb amanida d'enciams i pipes de girasol
16 Espirals amb pesto ----- Estofat de proteïna vegetal amb verdures	17 Arròs tres delícies (truita, pastanaga i mongeta) ----- Proteïna vegetal i puré de patata	18 Sopa de peix amb pistons ----- Truita d'espinaacs amb amanida d'enciams i olives	19 Mongetes saltejades ----- Mandonguilles de proteïna vegetal	20 Crema de verdures amb crostonets ----- Llenties amb arròs
23 Fideus integrals a la cassola ----- Truita de ceba confitada i amanida d'enciams amb llavors	24 Crema de porros ----- Lasanya de proteïna vegetal	25 Cigrons saltejats amb ceba i all ----- Nuggets vegetals amb amanida d'enciams amb nap	26 Verdures de primavera ----- Proteïna vegetal amb xampinyons	27 Arròs amb verdures ----- Peix de mercat amb guarnició
30 FESTA				



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 SETMANA SANTA	3 Espaguetis napolitana ----- Truita de formatge amb patates xips	4 Guisat de cigrons amb verdures ----- Botifarra amb xampinyons saltejats	5 Crema de verdures amb crostonets ----- Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciams i olives	6 Arròs amb verdures ----- Gall dindi amb guarnició
9 Amanida d'enciams amb formatge fresc i llavors ----- Macarrons a la catalana	10 Verdures de primavera amb patata ----- Fricandó amb mill	11 Sopa de verdures ----- Pilota al forn amb amanida d'enciams i llavors	12 Arròs amb tomàquet ----- Pollastre amb guarnició	13 Guisat de mongetes amb verdura ----- Truita de patates amb amanida d'enciams i pipes de girasol
16 Espirals amb pesto ----- Estofat de gall dindi	17 Arròs tres delícies ----- Llom rostit al forn amb el seu suc i puré de patata	18 Sopa de verdures amb pistons ----- Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i olives	19 Mongetes saltejades ----- Mandonguilles amb patates	20 Crema de verdures amb crostonets ----- Llenties amb arròs
23 Fideus integrals a la cassola ----- Truita de ceba confitada i amanida d'enciams amb llavors	24 Crema de porros ----- Lasanya de carn	25 Cigrons saltejats amb ceba i all ----- Pit de pollastre arrebossat amb amanida d'enciams amb nap	26 Verdures de primavera ----- Tall rodó amb xampinyons	27 Arròs amb verdures ----- Gall dindi amb guarnició
30 FESTA				



Tots els àpats s'acompanyen amb pa.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 SETMANA SANTA	3 Espaguetis napolitana Trita de verdures amb patates xips	4 Guisat de cigrons amb verdures Botifarra amb xampinyons saltejats	5 Crema de verdures amb crostonets Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciams i olives	6 Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
9 Amanida complerta d'enciams i llavors Macarrons a la catalana	10 Verdures de primavera amb patata Fricandó de porc amb mill	11 Sopa de verdures Pilota de porc al forn amb amanida d'enciams i llavors	12 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició	13 Guisat de mongetes amb verdura Trita de patates amb amanida d'enciams i pipes de girasol
16 Espirals amb pesto Estofat de gall dindi	17 Arròs tres delícies Llom rostit al forn amb el seu suc i puré de patata	18 Sopa de peix amb pistons Trita d'espínacs amb amanida d'enciams i olives	19 Mongetes saltejades Mandonguilles de porc amb sèpia	20 Crema de verdures amb crostonets Llenties amb arròs
23 Fideus integrals a la cassola Trita de ceba confitada i amanida d'enciams amb llavors	24 Crema de porros Lasanya de carn de porc	25 Cigrons saltejats amb ceba i all Pit de pollastre arrebossat amb amanida d'enciams amb nap	26 Verdures de primavera Tall rodó de porc amb xampinyons	27 Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
30 FESTA				

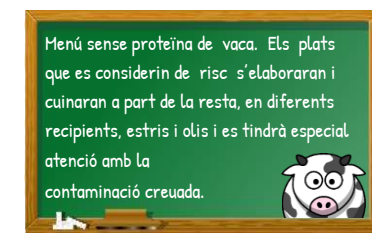


Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat. Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------