

MENÚ ABRIL SENSE LLEGUMS 2023

| | | Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|------------|-----------|---|--|--|---|---|
| | | | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 1a Setmana | Primer | FESTIU | Crema de verdures variades (porro, patata, coliflor, bròquil i ceba) | Arròs a la cassola amb verdures (carbassó, tomàquet, ceba, pebrots i brou de verdures) | Ensaladilla russa (patata, pastanaga i pèsols) | Espaguetis amb salsa de tomàquet |
| | Segon | | Truita de ceba i carbassó | Seitó arrebossat amb hortalisses saltejades (pebrot verd, pebrot vermell i albergínia) | Pit de pollastre a la planxa | Bistec de vedella amb xampinyons saltejats amb all i julivert |
| | Guarnició | | Enciam, cogombre i pastanaga | Enciam i tomàquet | Enciam, blat de moro i olives | Enciam, cogombre i olives |
| | Postres | | logurt natural o fruita de temporada | Fruita de la temporada | Fruita de la temporada | Fruita de la temporada |
| | | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 2a Setmana | Primer | Patata amb pastanaga i carbassó | Arròs de muntanya amb verdures | Amanida de pasta amb tomàquet, olives i blat de moro | Verdures guisades amb arròs (ceba, pastanaga i col) | Menestra de verdures amb patata (sense pèsols ni mongeta verda) |
| | Segon | Tacs de gall d'indi al forn amb salsa de ceba | Truita de xampinyons i ceba | Peix al forn amb llimona | Mandonguilles de porc i vedella a la jardinera (sense pèsols) | Pit de pollastre a la planxa amb tires de pebrot vermell i verd |
| | Guarnició | Enciam, blat de moro i tomàquet | Enciam, cogombre i olives | Enciam i blat de moro | Tomàquet i olives | Enciam i pastanaga ratllada |
| | Postres | Fruita de la temporada | Fruita de la temporada | Fruita de la temporada | logurt natural o fruita de temporada | Fruita de temporada |
| | | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 3a Setmana | Primer | Macarrons amb salsa de tomàquet | Crema de verdures (patata, carbassó, pastanaga i ceba) | Ensaladilla russa (patata, pastanaga i pèsols) | Amanida de patata, tomàquet i ceba | Arròs amb salsa de tomàquet |
| | Segon | Llom de porc al forn amb pastanaga | Pit de gall d'indi a la planxa | Arròs saltejat amb pastanaga i ceba | Truita de carbassó | Peix al forn |
| | Guarnició | Enciam, pastanaga i olives | Enciam i tomàquet | Enciam, blat de moro i olives | Enciam, cogombre i ceba | Enciam, cogombre i pastanaga |
| | Postres | Fruita de temporada | logurt natural o fruita de temporada | Fruita de la temporada | Fruita de la temporada | Fruita de la temporada |

*Aquest menú està elaborat per una nutricionista col·legiada i compta amb sal iodada, peix fresc i ecològic, fruita i verdura fresca de Casa Ametller i arròs de km0. *Els dimarts i dijous hi ha pa integral.