



# MENÚ DEL MES DE MAIG 2021



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
LLENTIES ESTOFADES amb verdures	TIRABUIXONS AMB ESPINACS TENDRES i ceba caramel·litzada amb crema de llet	PATATA I MONGETA VERDA SALTADA AMB ALL I JULIVERT DEL NOSTRE HORT	ARRÒS <b>INTEGRAL</b> DE MUNTANYA amb salsitxes i verdures	CREMA TÈBIA DE MONGETES SEQUES I CARBASSA AMB FORMATGE
TIRETES DE LLUÇ ARREBOSSADES amb salsa verda i amanida d'enciam i olives	TRUITA DE CARBASSÓ I CEBA amb enciam i blat de moro	LLOM AL FORN AMB BOLETS VARIATS amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	HAMBURGUESA CASOLANA DE PEIX amb amanida d'enciam i fruits secs o amb amanida d'enciam (E. Infantil)	POLLASTRE AL FORN (aletes o cuixetes) amb patates fregides
POSTRE LÀCTIC	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<i>Dia festiu</i>	<i>Dia festiu</i>	FIDEUS A LA CASSOLA amb costelló i verdures	CIGRONS CUITS AMB OLI D'OLIVA I VERDURETES	SOPA DE L'ÀVIA AMB PASTA FINA
		TRUITA DE TONYINA o TRUITA FRANCESA (E. Infantil) i guarnició d'enciam, tomàquet i fruits secs	MANDONGUILLES CASOLANES amb chips de verdures	LLIBRETS D'ELABORACIÓ CASOLANA O LLOM ARREBOSSAT (E. Infantil) amb amanida mediterrània de cous cous
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	GELAT
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
MACARRONS AMB SALS FUNGHI	SALTEJAT DE VERDURES TRES COLORS (pastanaga, patata i mongeta verda)	MONGETES BLANQUES amb salsa romesco	CREMA DE CARBASSA I PERA amb rostes	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀQUET NATURAL
TRUITA DE MONIATO I CEBA amb amanida d'enciam i remolatxa	LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT amb amanida d'enciams variats i pastanaga i tastet d'humus / natxos	GALL DINDI AMB CURRY AL FORN i arròs "pilaf"	FRICANDÓ DE VEDELLA amb motllo de quinoa	TIRES DE CALAMAR ARREBOSSADES D'ELABORACIÓ CASOLANA amb amanida de tomàquet, olives i blat de moro
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	POSTRE LÀCTIC	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<i>Dia festiu</i>	SPAGUETTIS A LA NAPOLITANA	AMANIDA DE LLENTIES amb salsa vinagreta o LLENTIES ESTOFADES (E. Infantil)	RISSOTTO D'ESPÀRRECS o RISSOTTO DE BOLETS VARIATS (E. Infantil)	SOPA DE L'ÀVIA amb pasta fina i pastanaga
	TRUITA AMB PERNIL DOLÇ I FORMATGE al forn amb enciam i tomàquet	HAMBURGUESA CASOLANA amb patates al caliu	DAUS DE POLLASTRE AL FORN amb salsa de llimona i amanida d'enciam i ravenets	BUNYOLS DE PEIX fets a la nostra cuina amb mèsclum d'enciams i pastanagues
	FRUITA DEL TEMPS	POSTRE LÀCTIC	POSTRES CASOLANES	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 31				
ARRÒS TRES DELICIES				
ASSORTIT DE CROQUETES I CRESTES amb amanida d'enciam i ravenets				
FRUITA DEL TEMPS				

- Oferim **aigua i pa d'acompanyament** (oferim integral Dimarts i Dijous) en tots els àpats que conformen el menú.
- Utilitzem oli d'oliva verge extra per cuinar i amanir.
- Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat.
- Les carns que oferim són de granges de proximitat.
- La nostra cuina vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics, sempre que sigui possible.

## OFERIM DIFERENTS ACTIVITATS DE LLEURE AL MIGDIA.

Pels nens/es que hagin de fer un règim especial disposem de menús alternatius que atenen a les necessitats dietètiques: dietes eventuals, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

Vetllem pels gustos i la bona nutrició dels infants sense deixar de banda l'equilibri setmanal del menú. De tant en tant, donarem alguna sorpresa com a postres.

**Menús elaborats segons les directrius del Departament d'Ensenyament (Agència de Salut Pública de Catalunya) i revisats per una dietista. (Per causes alienes a nosaltres, pot haver-hi algun canvi en els menús).**