



PROGRAMACIO MENÚS PRIMAVERA-ESTIU



		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Setmana 1	1er	Cigrans estofats	Mongeta verda i patata	Amanida de pasta	Crema de llegums	Rissoto de xampinyons
	2ºn	Truita francesa	Pollastre al forn	Croquetes de pernil	Rap al forn	Botifarra planxa
	Gu	Enciam i tomàquet	Enciam i pastanaga	Enciam i olives	Tempura de verdures	Patates xip
	Pos	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural
Setmana 2	1er	Bròquil i patata	Llenties guisades	Amanida d'arròs	Crema de verdures	Macarrons amb salsa tomàquet
	2ºn	Pollastre al allet	Lluç al forn	Fingers vegetals	Rodo de gall d'indi	Truita francesa
	Gu	Xampinyons saltejats	Enciam i tomàquet	Enciam i olives	Patates dolar	Espàrecs verds planxa
	Pos	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt sabors
Setmana 3	1er	Mongetes seques saltejades	Crema de carbassó	Espagueti carbonara	Llenties camperola	Arròs amb tomàquet
	2ºn	Filet de til·la pia al forn	Hamburguesa mixta planxa	Truita d'espínacs	Bacallà al estil del xef	Pit de pollastre arrebossat
	Gu	Enciam i olives	Patata panadera	Enciam i tomàquet	Enciam i pebrot vermell	Enciam i cogombre
	Pos	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural
Setmana 4	1er	Amanida russa	Cigrans amb verdures saltejades	Arròs amb tomàquet	Crema de carbassa	Macarrons bolonyesa
	2ºn	Mandonguilles a/tomàquet	Delícies de rap	Pollastre al forn	Truita de patata i ceba	Hamburguesa vegetal
	Gu	Enciam i olives	Enciam i blat de moro	Enciam i pastanaga	Enciam i tomàquet	Enciam i olives
	Pos	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt sabors
Setmana 5	1er	Llenties guisades	Mongeta verda i patata	Espirals a/ceba i tomàquet	Crema de llegums	Amanida grega
	2ºn	Lluç al forn	Magra de porc a la planxa	Truita francesa	Pollastre al forn	Canelons a/beixamel gratinats
	Gu	Enciam i pastanaga	Xampinyó saltejat	Enciam i tomàquet	Patata al caliu	
	Pos	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Natilla o flam

*En l'elaboració dels menús s'utilitza sal iodada

*En l'elaboració dels plats utilitzem oli girasol alt oleic/per les amanides oli d'oliva

*Opció de pa blanc, pa integral i pa sense gluten.