

MAIG 2017 MENÚ BASAL				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	<b>3 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB AMANIDA I OLIVES</b> FRUITA Kcal: 575 HC(G): 66 LIP(G): 24 P(G): 21	<b>4 AMANIDA DE PASTA BACALLÀ AMB TOMÀQUET AMANIT</b> FRUITA Kcal: 530 HC(G): 62 LIP(G): 25 P(G): 19	<b>5 ARRÒS AMB VERDURES BOTIFARRA DE PORC AMB ENCIAM I COGOMBRE</b> FRUITA Kcal: 575 HC(G): 66 LIP(G): 24 P(G): 21
		Arròs saltejat amb verdures/Pollastre marinat/Fruita	Amanida de tomàquet i tonyina/Remant d'ou amb patates i carbassó/Fruita	Tempura de verdures/Sushi/Fruita
<b>8 AMANIDA D'ARRÒS REMENAT DE XAMPINYONS AMB ENCIAM I TOMÀQUET</b> FRUITA KCAL: 559 HC(G): 57 LIP(G): 33 P(G): 20	<b>9 COL AMB PATATA MANDONGUILLES DE CARN MIXTA AMB SUQUET FRUITA</b> KCAL: 577 HC(G): 70 LIP(G): 26 P(G): 19	<b>10 FIDEUS A LA CASSOLASEITÓ SEITÓ AL FORN AMB ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES</b> FRUITA KCAL: 592 HC(G): 57 LIP(G): 34 P(G): 18	<b>11 ENSALADILLA RUSSA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB UNA MUNTANYETA D'ARRÒS</b> FRUITA KCAL: 506 HC(G): 47 LIP(G): 23 P(G): 28	<b>12 AMANIDA DE CIGONS CUETES RAP AMB SALSA VERDA I ENCIAM AMB PASTANAGA RATLLADA</b> LÀCTIC KCAL: 537 HC(G): 39 LIP(G): 28 P(G): 29
Gaspatxo amb rostes/Bistec de vedella amb bolets/Fruita	Amanida de cuscús/Bacallà al forn amb rucula/Fruita	Tomàquet farcit d'arròs/Sardines al forn amb ceba i patata/fruita	Crema de carbassa i pastanaga/Truita de patata i ceba/Fruita	Pizza cassolana amb base de coliflor/Macedonia
<b>13 MACARRONS INTEGRALS AMB CREMA DE PORROS, XAMPINYONS I BACÓN TRUITA DE TONYINA AMB ENCIAM I COGOMBRE</b> FRUITA KCAL: 597 HC(G): 56 LIP(G): 35 P(G): 26	<b>14 MONGETES BLANQUES ESTOFADES FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b> GELAT KCAL: 513 HC(G): 60 LIP(G): 22 P(G): 21	<b>15 MINISTRA DE VERDURA AMB PERNIL SALAT ESTOFAT DE VEDELLA AMB PATATA</b> FRUITA KCAL: 506 HC(G): 47 LIP(G): 23 P(G): 28	<b>16 ARRÒS A LA CASSOLA MAIRA AMB ENCIAM I TOMÀQUET</b> FRUITA KCAL: 545 HC(G): 42 LIP(G): 22 P(G): 17	<b>17 CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA* PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB CUSCÚS</b> LÀCTIC KCAL: 519 HC(G): 51 LIP(G): 23 P(G): 27
Timbal d'albergínia i ou/Llom de porc a la planxa amb enciam i tomàquet/ Fruita	Carxofes al forn/Filet de vedella a la planxa amb cuscús de guarnició/fruita	Arròs integral a la cubana (ou i tomàquet) / Làctic	Amanida catalana/Hamburguesa de pollastre amb patata al caliu/ Fruita	Sopa de arròs/ Salmó al forn amb ceba/ Compota de poma
<b>22 MACARRONS AMB OLI, ORENGA I FORMATGE BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA</b> FRUITA KCAL: 543 HC(G): 54 LIP(G): 27 P(G): 6	<b>23 MONGETES BLANQUES AMB TOMÀQUET ESTOFADES TRUITA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB ENCIAM I PASTANAGA</b> FRUITA KCAL: 595 HC(G): 44 LIP(G): 37 P(G): 24	<b>24 BRÒQUIL AMB PATATA LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB MUNTANYETA D'ARRÒS ESPECIAL</b> FRUITA KCAL: 532 HC(G): 58 LIP(G): 22 P(G): 25	<b>25 ARRÒS CALDÓS BROQUETES DE GALL D'INDI AMB ENCIAM I TOMÀQUET AMANIT</b> FRUITA KCAL: 504 HC(G): 44 LIP(G): 28 P(G): 21	<b>26 CREMA DE CARBASSÓ AMB ROSTES ESTOFAT DE SIPIA AMB PATATA</b> LÀCTIC KCAL: 519 HC(G): 51 LIP(G): 23 P(G): 27
Bròquil amb patata/Ous farcits amb alvocat/Fruita	Rissoto de coliflor/Hamburguesa de pollastre/Fruita	Arròs basmati/Verat al forn amb amanida/Fruita	Wook de verdures amb fideus udon/Fruita	Fajitas de pollastre i verdures/Fruita
<b>29 LLENTIES ESTOFADES TRUITA DE PISTO AMB ENCIAM I COGOMBRE</b> FRUITA KCAL: 598 HC(G): 57 LIP(G): 34 P(G): 20	<b>30 AMANIDA DE PASTA PLATJA AL FORN AMB CEBA I PATATA</b> FRUITA KCAL: 494 HC(G): 61 LIP(G): 20 P(G): 20	<b>31 VICHYSOISE AMB ROSTES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CONFITADA</b> FRUITA KCAL: 514 HC(G): 45 LIP(G): 33 P(G): 15		
Ensaladilla Rusa (sense mahonesa)/Pollastre marinat/Fruita	Gaspatxo amb rostes/Verat a la planxa amb arròs/Fruita	Espaguets integrals amb tonyina i verdures/Fruita		

[Aquests menús s'adaptaran a les possibles intoleràncies i/o al·lèrgies substituint els aliments i/o procés d'elaboració, previ certificat mèdic. Tota la pasta alimentària (espaguets, fideus, macarrons...), els llegums (cigrans, lleties...) i l'arròs són d'agricultura ecològica. Les postres làctiques són productes de granja elaborats per la cooperativa catalana d'iniciativa social sense ànim de lucre LA FAGEDA. El peix serà fresc 1 cop a la setmana. La verdura serà de temporada.