

























	Setmana del 29 al 3 de maig	Setmana del 6 al 10 de maig	Setmana del 13 al 17 de maig	Setmana del 20 al 24 de maig
D I L L U N S	Macarrons amb tomàquet i formatge ratllat  Hamburguesa de coliflor al forn amb amanida de tomàquet i orenga  Fruita	Crema de carbassó Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i tomàquet  Fruita	Crema de carbassa Canalons de carn casolans  Fruita	Mongeta verda i patata al vapor Aletes de pollastre adobades amb amanida Fruita
D I M A R T S	Estofat de mongetes amb costella Truita de patata i enciam amanit  Fruita	Lenties guisades amb verdures Pollastre rostit al forn amb salsa de poma i amanida Fruita	Cigrons guisats amb costella Filet de lluç a la romana amb amanida  logurt natural La Fageda 	Arròs del delta tres delícies (truita, pèsols i stick de cranc)  Filet de llenguado a la salsa verda amb tomàquet amanit  Fruita
D I M E C R E S	<b>FESTA DIA DEL TREBALLADOR</b>	Bròquil i patata al vapor Botifarra de porc al forn amb amanida de pastanaga Fruita	Arròs caldos de peix  Truita de carbassó amb enciam, cogombre i olives  Macedònia de fruita	Fideuat mariner amb allioli  Truita francesa amb enciam i pastanaga ratllada  logurt natural La Fageda 
D I J O U S	Amanida de pollastre amb salsa cèsar Estofat de vedella amb patates Fruita	Arròs del delta amb salsa de tomàquet casolà Filet de lluç al forn amb patata i ceba amb enciam i tomàquet  logurt natural La Fageda 	Col-i-flor amb patata al vapor Pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita	Escudella barrejada amb cigrons, col i pastanaga  Pizza de 4 formatges amb enciam i olives  Fruita
D I V E N D R E S	Arròs del delta a la milanesa Filet de llenguado al forn amb tomàquet amanit  logurt natural La Fageda 	Tallarines a la carbonara (crema de llet i bacó)  Hamburguesa de coliflor amb amanida  Fruita	Crema de pèsols Llom de porc al forn amb amanida Fruita	Espaguetis a la bolonyesa  Pit de pollastre al forn amb salsa de formatge amb enciam i blat de moro  Fruita

Fruites que fem servir pel postres: poma, pera, plàtan, mandarines, taronges i meló.  
El tipus de fruita no s'especifica perquè no sempre podem disposar de la fruita que tenim programada.  
Làctics: iogurts naturals.  
Aquests menús son aptes per a nens a partir de 18 – 20 mesos.  
Menús confeccionats a partir de la guia de l'Alimentació Saludable en l'Etapa Escolar (edició 2020).

Al·lèrgens:



Fruits secs

Lactosa

Ous



Gluten

Marisc

Peix

