

**Santa Marta T1**

**E.s/ou**

**Abril**

**dilluns**

**dimarts**

**dimecres**

**dijous**

**divendres**

	<b>2</b> Arròs amb tomàquet  Gall dindi a la planxa amb escarola  Fruita i pa s/traces	<b>3</b> Mongetes verdes i patata  Palpís de gall d'indi amb enciam  logurt ECO i pa s/traces	<b>4</b> Llenties estofades  Filet de maira arrebossada amb enciam i blat de moro  Fruita i pa s/traces	<b>5</b> Espirals putanesca  Pernilets pollastre forn amb enciam i pastanaga  Fruita i pa s/traces
<b>8</b> Arròs saltat a/verdures  Salmó a la taronja  Fruita i pa s/traces	<b>9</b> Espaguetis a/pesto d'espínacs  Estofat g.dindi a/verdures**  Fruita i pa s/traces	<b>10</b> Mongetes b. estofades Esc  Llom de porc al forn amb enciam, llombarda i pastanaga  logurt ECO i pa s/traces	<b>11</b> Crema bròquil-pastan.  Pollastre al forn amb tomàquet i olives  Fruita i pa s/traces	<b>12</b> Minestra de verdures  Llom a la portuguesa  Fruita i pa s/traces
<b>15</b> Macarrons amb tomàquet  Gall dindi al forn amb enciam i blat de moro  Fruita i pa s/traces	<b>16</b> Tricolor de verdures  Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga  Fruita i pa s/traces	<b>17</b> Sopa de pistons  Cuixa de pollastre forn amb enciam i pastanaga  logurt ECO i pa s/traces	<b>18</b> Llenties estofades  Peix al forn amb enciam i blat de moro  Fruita i pa s/traces	<b>19</b> Arròs a/blat moro, pastan, ceba  Estofat g.dindi a/sanf** Esc  Fruita i pa s/traces
<b>22</b> Mongetes verdes i patata  Mandong. vedella a/salsa tomàquet  Fruita i pa s/traces	<b>23</b> Sopa de lletres  Llom de porc a la planxa amb enciam i olives  Pa de pessic especial	<b>24</b> Crema verdures Esc  Pernilets pollastre forn amb enciam i blat de moro  logurt ECO i pa s/traces	<b>25</b> Arròs tres delícies Esc  Lluç marinera Esc  Fruita i pa s/traces	<b>26</b> Cigrons estofats Esc  Gall dindi al forn amb enciam, llombarda i pastanaga  Fruita i pa s/traces
<b>29</b> Crema carbassó Esc  Estofat vedella a/verd** Esc  Fruita i pa s/traces	<b>30</b> Arròs a/xampis, pastanaga, ceba  Gall dindi a/tomàquet  Fruita i pa s/traces			

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PRÒXIMITAT  
Els nostres menús estan supervisats per dietistes - nutricionistes col·legiats (Núm. CAT000874 i Núm. CAT001899) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Les postres lactes són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.  
RSPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B