

Santa Marta T1

E.s/f.secs

Abril

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

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