

Santa Marta T1

E.s/peix ni marisc

Abril

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

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

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 lactees 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