



Els plats contenen:

GLUTEN

OU

LLET I DERIVATS

PROTEÏNA DE VACA

PEIX

FRUITS DE CLOSCA

Abril 2017

Escola Sant Jordi



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) 1 2 3 4 PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	PÈSOLS AMB PATATES BULLIDES CAÇÓ A L' ANDALUSA (fregit amb farina) 5 6 JULIANA D' ENCIAM IOGURT	PAELLA DE VERDURES (ceba, pebrot vermell i verd, porros i mongeta tendra) CANYA DE LLOM A LA PLANXA XAMPINYONS SALTEJATS FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES PIZZA CASOLANA DE PERNIL CUIT, OLIVES I XAMPINYONS 7 8 9 AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) 10 ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Festiu	MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) 31 32 33 34 CROQUETES DE BACALLÀ 35 37 38 36 JULIANA D' ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA LLOM A LES FINES HERBES 39 40 AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) LLUÇ A LA PLANXA 41 ALBERGINIES A LA PLANXA IOGURT	
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
ESPIRALS SALTEJATS AMB MONGETA TENDRA I CEBÀ 42 43 OUS AMB BEIXAMEL 44 45 46 47 TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS TRES DELÍCIES (pastanaga, blat de moro i truita) 48 DAUETS DE CAÇÓ EN ADOB SUAÜ 49 50 ALBERGÍNIES AMB MEL (opcional) FRUITA DEL TEMPS	MONGETES SEQUES ESTOFADES (mongeta, pastanaga i pebrot vermell) CANYA DE LLOM A LA PLANXA PATATES FREGIDES IOGURT	MENESTRA CASOLANA (patata, mongeta verda, pastanaga i carbassó) AMB MAIONESA 51 LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) 52 AMANIDA DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	Festiu

Recomanació Sopars				
DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) ORADA A LA SAL FRUITA DEL TEMPS	SOPA D'AU AMB FIDEUS PINXOS DE VEDELLA A LA PLANXA AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	BLEDES AMB PATATES TRUITA DE FORMATGE BROQUETA DE FRUITA VARIADA	ESPIRALS AL PESTO CANYA DE LLOM A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA D'ARRÒS AMB SALSA ROSA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA CUALLADA
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Festiu	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES TIRES DE POLLASTRE AL CURRI IOGURT	PÈSOLS SALTEJATS AMB BACÓ ORADA A LA SAL FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA (olives negres, ou dur, tonyina, i julivert) LLONZES DE LLOM AMB MEL MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	GRAELLA DE VERDURES PA AMB TOMÀQUET AMB PERNIL CUIT FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
ESPINACS BULLITS AMB PATATES PINXOS DE VEDELLA A LA PLANXA AMB ENCIAM I PASTANAGA CUALLADA	PURÉ DE VERDURES LLOM DE SALMÓ AL PAPILLOTTE BROQUETA DE FRUITA VARIADA	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) TRUITA DE FORMATGE FRUITA DEL TEMPS	LLACETS AMB SALSA DE FORMATGES POLLASTRE ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	Festiu

Necessitats Alimentàries Especials			
1. Macarrons s/gluten	18. Sense tonyina	35. Croquetes s/gluten	52. Vedella a la planxa
2. Pasta s/ou i s/formatge	19. Truita vegana	36. Llom arrebossat	53. Hamburguesa de peix
3. Sense formatge	20. Truita francesa	37. Peix arrebossat	
4. Sense formatge	21. Truita francesa	38. Peix arrebossat	
5. Farina sense gluten	22. Pollastre a la planxa	39. Salsa sense gluten	
6. Pollastre a la planxa	23. Sense làctics	40. Llom a la planxa	
7. Pizza sense gluten	24. Sense làctics	41. Vedella a la planxa	
8. Pizza vegetal s/formatge	25. Canelons s/gluten	42. Pasta sense gluten	
9. Pizza vegetal s/formatge	26. Pasta s/ou i sense formatge	43. Pasta sense ou	
10. Vedella a la planxa	27. Canelons d'espinacs	44. Truita francesa	
11. Pasta sense gluten	28. Pasta amb tomàquet i tonyina	45. Pollastre a la planxa	
12. Pasta sense ou	29. Pasta amb tomàquet i tonyina	46. Truita francesa	
13. Salsa napolitana	30. Pasta gratinada	47. Truita francesa	
14. Salsa napolitana	31. Macarrons s/gluten	48. Sense truita	
15. Farina sense gluten	32. Pasta s/ou i s/formatge	49. Caçó a la planxa	
16. Carn a la planxa	33. Sense formatge	50. Vedella a la planxa	
17. Sense ou	34. Sense formatge	51. Sense maionesa	
Tota la fruita i la verdura és de proximitat.			
EL DIA 21 HI HAURÀ MENÚ ESPECIAL AMB MOTIU DE LA DIADA DE SANT JORDI:			
PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre(pio), totes les llegums, tota la pasta i l'arròs (blanc i integral), sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes, le taronges i les peres. El peix és de producció nacional.		1r PLAT: Arròs de Sant Jordi 2n PLAT: Pernilets de drac amb guarnició POSTRES: Gelat de roses	
"Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT001111)"			