



PROGRAMACIÓ DE MENÚS PER ABRIL 2018

	DILLUNS	DIMARTS	DIMERCRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 SETMANA 3 – 6		Amanida de pasta ----- Salsitxes amb salsa de tomàquet ----- Iogurt o fruita natural	Mongeta verda amb patates ----- Llibrets amb amanida i tomàquet ----- Flam o fruita	Arròs a la cubana ----- Pit de pollastre amb patates al forn ----- Plàtan o natilles	Empedrat de cigrons ----- Croquetes caseres amb amanida ----- Fruita amb almívar
2 SETMANA 9 - 13	Sopa de brou ----- Costella de Girona amb Tomàquet ----- Gelat o fruita	Espaguetis a la carbonada ----- Hamburguesa de vedella a la planxa ----- Natilles o fruita	Arròs amb tonyina ----- Cuixetes de pollastre amb patates i bolets ----- Fan o fruita	Canelons de carn gratinats ----- Filet de lluç amb amanida pastanaga i olives ----- Síndria o peres	Verdura del temps ----- Pizza de pernil cuït pernil curat i formatge ----- Gelat o fruita
3 SETMANA 16– 20	Arròs ala cubana ----- Croquetes amb amanida olives i tomàquet ----- Meló o iogurt natural	Mongeta tendra i patata ----- Hamburguesa de vedella a la planxa amb tomàquet ----- Gelat o fruita	Macarrons a la bolonyesa ----- Pit de pollastre a la planxa amb patates ----- Fruita del temps	Empedrat de cigrons ----- Llibrets amb amanida olives i tomàquet ----- Gelat o fruita	Fideguà de carn amb verdures ----- Bacallà amb seva tomàquet i pebrot ----- Maduixes o iogurt
4 SETMANA 23 – 27	Verdura del temps ----- Pit de gall de indi a la planxa amb samfaina ----- Gelat o fruita	Espaguetis amb salsa de tomàquet ----- Escalopa amb amanida olives i pastanaga ----- Meló o poma	Arròs tres delisies ----- Llonganissa a la planxa amb tomàquet ----- Flam o fruita	Canelons gratinats ----- Lluç a la romana amb amanida ----- Macedònia	Llenties guisades amb verdures ----- Trita de patates amb amanida ----- Gelat o fruita

* En cas d'al·lèrgia i/o intolerància alimentaria, consultar amb responsable de cuina*