

MENÚ ABRIL 2025 LLAR D'INFANTS L'ESCOLETA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DIA 1

Estofat de mongetes seques
Pollastre amb samfaina
Fruita de temporada

DIA 2

Sopa de peix amb pasta
Trita de patates i tonyina amb enciam, pastanaga i olives
Fruita de temporada

DIA 3

Minestra de verdures
Hamburguesa mixta amb patates fregides
Iogurt natural

DIA 4

Arròs amb sofregit de tomàquet
Salmó al forn amb verdures
Fruita de temporada

DIA 7

Vichyssoise amb crostonets
Calamars a l'Andalusa amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

DIA 8

Arròs 3 delícies
Pernillets de pollastre al forn a la llimona amb enciam i col lombarda
Fruita de temporada

DIA 9

Macarrons a la Bolonyesa de lleties
Salsitxes de porc amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

DIA 10

Cigrons a la Catalana amb verdures
Trita francesa amb enciam i tomàquet
Iogurt de macedònia

DIA 11

Mongeta verda amb patata
Llonza de gall dindi amb salsa a l'àllet
Fruita de temporada

DIA 14

SETMANA SANTA

DIA 15

SETMANA SANTA

DIA 16

SETMANA SANTA

DIA 17

SETMANA SANTA

DIA 18

SETMANA SANTA

DIA 21

SETMANA SANTA

DIA 22

Arròs Montanyesa
Crestes de tonyina amb enciam i remolatxa
Fruita de temporada

DIA 23

Sopa de pasta menuda
Trita de patata amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

DIA 24

Mongeta tendre amb patata
Botifarra amb sofregit de tomàquet
Flam

DIA 25

Cigrons a la Riojana (amb xoriço)
Lluç a les fines herbes amb patata Deluxe
Fruita de temporada

DIA 28

Arròs a la Milanesa de verdures
Hamburguesa de coliflor amb formatge, enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIA 29

Mongeta tendra amb patata
Pollastre rostit amb salsa de pastanaga
Fruita de temporada

DIA 30

Lleties estofades amb verdures i arròs
Abadejo amb salsa verda
Fruita de temporada

A cada àpat se serveix aigua i pa. S'usa oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir les hortalisses crues. Les llegums són, per la seva composició nutricional, riques en hidrats de carboni i en proteïnes i, per tant, poden constituir un plat únic.

Tots els àpats s'elaboren amb productes frescos de proximitat i de temporada. Es va variant al màxim el consum de fruita i verdures així com també es van alternant les cocccions, textures i colors dels aliments.

Peix segons mercat
Els menús estan realitzats i revisats per la Sonia Villegas i la Marta Codina, DIETISTES - NUTRICIONISTES col·legiades: CAT000796