



Els plats contenen:

GLUTEN 

OU 

API 

LLET I DERIVATS 

PROTEÏNA DE VACA 

SULFITS 

LLEGUMS 

PEIX 

FRUITS DE CLOSCA 

Maig 2019

Escola Cor de Maria



DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		FESTIU	ARRÒS A LA CASSOLA AMB VEGETAL TRUITA DE FORMATGE AMANIDA DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) GALL D'INDI A LES FINES HERBES DAUS DE PATATES NATURALS FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES BOTIFARRA A LA PLANXA TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE MONGETES SEQUES (tonyina, pastanaga ratllada i tomàquet) BACALLÀ AMB RATOUILLE I SUC D'ESPINACS AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I FRUITA DEL TEMPS	PASTA AMB PORROS I XAMPINYONS TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) PIT DE GALL D'INDI ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) CUSCÚS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS PILAF POLLASTRE ESTOFAT AMB SALS DE FARIGOLA MONGETES VERDES SALTEJADES GELAT DE NATA AMB COULIS DE PRESSEC
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
AMANIDA DE LLENTIES (tonyina, olives negres, pastanagues i daus de tomàquet) TRUITA DE CARBASSÓ AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (crema de porros i patates) PIT DE GALL D'INDI A LA CREMA DE MOSTASSA ARRÒS SALTEJAT FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS AMB SALS DE FORMATGES DAUETS DE CAÇÓ EN ADOB SUAU AMANIDA DE TEMPORADA IOGURT	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀQUET (sofregit casolà) BURRITOS DE POLLASTRE XAMPINYONS AMB FARIGOLA I LLLIMONA FRUITA DEL TEMPS	PATATA.PASTANAGA I BRÒQUIL BULLIT MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB SALS (tomàquet, pebrot vermell, all) AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
ENSALADILLA RUSSA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB VINAGRETA DE LLLIMONA ARRÒS SALTEJAT FRUITA DEL TEMPS	LLACETS ROSSINI (salsa de tomàquet CASOLANA I beixamel) LLUÇ A LA MARINERA AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA D'ARRÒS (daus de tomàquet, olives verdes i pinya) TRUITA A LA FRANCESA AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA POLLASTRE BROASTER (Pernillets de pollastre arrebossats al estil Americà) AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA GELAT	SOPA D'AU AMB PISTONS HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) TRUITA A LA FRANCESA AMANIDA DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ (patata i ceba) LLOM A LES FINES HERBES JARDINERA IOGURT	PAELLA DE VERDURES (ceba, pebrot vermell i verd, porros, pèsols i mongeta tendra) BACALLÀ GRATINAT AMB ALL I OLI AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES GALL D'INDI AL FORN CUSCÚS FRUITA DEL TEMPS

Recomanació Sopars

DILLUNS 29	DIMARTS 30		DIJOUS 2	DIVENDRES 3
			ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i champinyons) BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)	CREMA DE PORROS, PATATA I PASTANAGA POLLASTRE AMB SOJA I MEL FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
MONGETES VERDES AMB PATATA I PASTAGA AMB MAIONESA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) TRUITA DE BACALLÀ I PORROS FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	MAC & CHEESE MANDONGUILLES DE PEIX FRUITA DEL TEMPS	BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES GALL D'INDI CRUIXENT AL FORN FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
MONGETES VERDES SALTEJADES LLOM ADOBAT A LA PLANXA BROQUETA DE FRUITA VARIADA	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) TRUITA A LA FRANCESA FRUITA DEL TEMPS	GUISAT DE CIGRONS AMB VERDURES, COMÍ I FARIGOLA SALMÓ AMB SALSA D'ALLS FRUITA DEL TEMPS	VERDURES GRATINADES POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) IOGURT	MACARRONS A LA CARBONARA (crema de llet i bacó) LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
ENSALADILLA RUSSA POLLASTRE AMB SALSA DE LLIMONA FRUITA DEL TEMPS	PAELLA DE VERDURES (ceba, pebrot vermell i verd, porros, pèsols i mongeta tendra) MANDONGUILLES DE PEIX FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) SALSITXES DE PORC A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA D'ESPIRALS (tomàquet, olives negres, blat de moro i orenga) BACALLÀ AMB SALSA DE TOMÀQUET GRATINAT AMB ALL I OLI FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) TRUITA DE GALL D'INDI FUMAT GELAT
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
ARRÒS CINC DELÍCIES (gall d'indi fumat, blat de moro, truita, pèsols i pastanaga) LLUÇ A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA (olives negres, ou dur, tonyina, i julivert) POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS ROSSINI (salsa de tomàquet CASOLANA i beixamel) CAÇÓ AMB PA DE ROMESCO I EMULSIÓ D'AMETLLES I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS SALTEJATS AMB VERDURES TRUITA DE PERNIL DOLÇ IOGURT	VICHYSOISE (crema de porros i patates) HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS

Necessitats Alimentàries Especials

- | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. Sense pèsols | 18. Salsa napolitana | 35. Caçó a la planxa | 52. Cuinat sense vi | 69. Salsa sense gluten |
| 2. sense api | 19. Truita vegana | 36. Vedella a la planxa | 53. Truita vegana | 70. Llom a la planxa |
| 3. Truita vegana | 20. Truita francesa | 37. Caçó a la planxa | 54. Sense api | 71. Sense pèsols |
| 4. Truita francesa | 21. Arrebossat s/gluten | 38. pollastre a la planxa | 55. farina sense gluten | 72. Sense apio |
| 5. Truita francesa | 22. Arrebossat sense ou | 39. mandonguilles casolanes de peix | 56. arrebossat sense ou | 73. Arròs saltejat amb verdures |
| 6. mongeta tendra amb patata | 23. Sense tonyina | 40. Vedella a la planxa | 57. Pasta sense gluten | 74. Lactonesa d'all |
| 7. Farina s/gluten | 24. Amanida variada | 41. Vedella a la planxa | 58. Pasta sense ou | 75. Carn a la planxa |
| 8. Gall d'indi a la planxa | 25. Truita vegana | 42. Sense ou ni maionesa | 59. Sense api | 76. Pa ratllat s/gluten |
| 9. Sense api | 26. Sense làctics | 43. Sense tonyina | 60. Hamburguesa de peix | 77. Sense formatge ratllat |
| 10. Cuinat sense vi | 27. Sense làctics | 44. Sense maionesa ni pèsols | 61. Vedella a la planxa | 78. Sense formatge ni llet |
| 11. Llom a la planxa | 28. Vedella a la planxa | 45. Pasta s/gluten napolitana | 62. Macarrons s/gluten | 79. Sense formatge ni llet |
| 12. Sense tonyina | 29. Vedella a la planxa | 46. Pasta sense ou | 63. Pasta s/ou i s/formatge | |
| 13. Amanida variada | 30. Lluç a la planxa | 47. Llacets a la napolitana | 64. Sense formatge | |
| 14. pollastre amb ratatouille i 3uc | 31. Pasta sense gluten | 48. Llacets a la napolitana | 65. Sense formatge | |
| 15. Pasta sense gluten | 32. Pasta sense gluten | 49. Farina s/gluten | 66. Pollastre a la planxa | |
| 16. Pasta sense ou | 33. Salsa de tomàquet | 50. Vedella estofada | 67. mongeta tendra amb patata | |
| 17. Salsa napolitana | 34. Salsa de tomàquet | 51. Sense api | 68. Truita vegana | |

Els alumnes d'Educació Infantil, mengen iogurt de postres tots els dilluns i divendres.

"Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT001048)"

El dia 10 celebrem les jornades de Sant Ponç (festa de les herbes remeieres)

1r Plat: Arròs Pilaf (Arròs aromatitzat amb lloret i romaní)

2n Plat: Estofat de Pollastre

Postre: Gelat de nata amb coulis de préssec

