



MENÚ

IMMACULADA

Maig-17

dilluns 1	dimarts 2	dimecres 3	dijous 4	divendres 5
Sant Josep obrer Festa del treball	Spaguettis amb tomàquet Truita de carbassò i ceba amb pastan.i enciam Fruita del temps	etits lleties Cigror d'olla amb ibèric Croquetes de pernil amb enciam Fruita de temporada	Mongetes tendres al vapor amb patates: Pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	Sopa juliana Botifarra al forn amb enciam logurt
dilluns 8	dimarts 9	dimecres 10	dijous 11	divendres 12
Paella valenciana Hamburgueses de vedella amb guarnició Fruita natural	Macarrons a la bolonyesa Truita patates i verdures amb enciam Fruita de temporada	Crema de carbassò natural Filets russos amb patates fregides Fruita del temps	Amanida russe Cuixes de pollastre al chilindrón Fruita natural	Llenties amb porros i pastanaga Sèpia amb salsa de tomàquet logurt natural
dilluns 15	dimarts 16	dimecres 17	dijous 18	divendres 19
Tallarines a la carbonara Mandonguilles de vedella amb tomàquet Fruita natural	Sopa de verdures Crestas de tonyina amb guarnició Fruita de temporada	Verdura bullida amb patates Cap de llom amb salsa de xampinyons Fruita del temps	Mongetes blanques la riojana Petits pasta Truita d'ou amb enciam y pastanaga Fruita natural	Arròs a la jardineria de verdures Gall d'indi amb el seu suc logurt
dilluns 22	dimarts 23	dimecres 24	dijous 25	divendres 26
Crema de pastanaga natural Pits de pollastre a la mel Fruita natural	Arròs amb sofregit Filet de lluç amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Canelons amb beixamel Truita de carbassò amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Llenties de l'olla amb ibèric Bunyols de bacallà amb enciam Fruita natural	Petits Verdura bullida Amanidade pasta Estofat magre amb patates logurt natural
dilluns 29	dimarts 30	peix		
Petits lleties cigrons cuits casolans peix al forn amb tomàquet i ceba Fruita natural	Arròs amb sofregit Hamburguesa de vedella amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Verdura bullida Pits de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita del temps		

Ministeri de sanitat i consum. N.R.S. 26 - 01796-B

Menús revidados por CRISTINA BALLESTER Diplomada en Nutrición Humana
y Dietetica por la Universidad Blanquerna de Ramón Llull

Càtering
Cantabrico S.L.

