



MENÚ MAIG 2022

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
-Espirals a la napolitana -Trita de porro i amanida 1 - Fruita de temporada	-Amanida russa -Pollastre a la planxa i amanida 2 -Fruita de temporada	-Arròs amb verdures -Filet de bacallà arrebossat i amanida 4 -Fruita de temporada	-Amanida de cigrons amb tomàquet, pastanaga i olives -Salsitxes de porc i amanida 3 - Fruita de temporada	- Crema tèbia de carbassó, patata i porro - Hamburguesa de vedella i amanida 2 - logurt natural
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
-Patata i mongeta tendra -Trita de pernil dolç i amanida 3 -Fruita de temporada	- Macarrons a la carbonara - Pollastre a les fines herbes i amanida 1 - Fruita de temporada	-Arròs a la milanesa -Lluç fresc al forn amb amanida 4 Fruita de temporada	- Sopa de pistons - Mandonguilles a la jardineria amb pèsols, pastanaga i xampinyons - Fruita de temporada	Festa
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
-Arròs a la cubana -Trita de carbassó i amanida 2 - Fruita de temporada	-Patata i bròquil -Hamburguesa de vedella i amanida 1 - Fruita de temporada	-Empedrat de mongetes seques -Bunyols de bacallà i amanida 3 -Fruita de temporada	- Espagueti amb salsa bolonyesa de soja texturitzada - Gall dindi al forn amb verdures - Fruita de temporada	- Sopa de peix amb arròs - Cuixes de pollastre al forn i amanida 4 - Flam
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
-Pèsols amb calamarcets -Salsitxes de porc i amanida 1 -Fruita de temporada	-Gran amanida variada -Fideus a la cassola -Fruita de temporada	-Crema tèbia de carbassa, porro i patata -Lluc fresc al forn i amanida 3 -Fruita de temporada	- Amanida de Primavera amb arròs i vinagreta de maduixa -Trita de porro -Fruita de temporada	-Llenties guisades -Pintxos de pollastre adobats i amanida 4 -logurt natural
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
-Patata i mongeta tendra -Llom arrebossat i amanida 3 -Fruita de temporada	-Arròs amb verdures -Pollastre amb un toc de llimona i romaní i amanida 2 -Fruita de temporada			

1 dia a la setmana àpat sense carn ni peix

AMANIDES D'ACOMPANYAMENT

- 1: Tomàquet, tonyina i olives verdes
- 2: Enciam, rúcula i pastanaga
- 3: Brots verds, tomàquet, panses i poma
- 4: Enciam, carbassó i blat de moro amb vinagreta de maduixa

Cuina típica catalana i mediterrània, casolana, de mercat i proximitat

