



Vegetarià

Abril



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

	<p>6 Arròs saltejat amb pastanaga, ceba i xampinyons</p> <p>Truita de patata amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>7 Crema de carbassó (carbassó, patata, ceba i llet de granja)</p> <p>Seitan amb verdures i enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt i pa integral</p>	<p>8 Macarrons amb salsa de tomàquet i xampinyons</p> <p>Tofu amb verdures i escarola i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9 Brasejat de verdures (carbassó, albergínia, ceba, patata i pebrot)</p> <p>Cigrons estofats s/f.secs (ceba, patata, tomàquet, llozer, pebrot, herbes provençals)</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>12 Crema de pastanaga (pastanaga, patata, ceba i llet de granja)</p> <p>Mongetes pintes estofades s/f.secs (ceba, patata, tomàquet, llozer, pebrot, herbes provençals)</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>13 <u>Sopa de verdures amb mill (api, aigua, mill, ceba, pebrot, patates, coliflor, porro, pastanaga)</u></p> <p>Estofat de seitan amb verdures (tomàquet, ceba, mongetes verdes i pastanaga)</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>14 Arròs amb tomàquet</p> <p>Tofu amb verdures i enciam i pastanaga</p> <p>logurt i pa integral</p>	<p>15 Bròquil i patata</p> <p>Llenties estofades amb arròs (arròs, pebrot, tomàquet, ceba i herbes provençals)</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16 Mongetes verdes i patata</p> <p>Remenat d'ou i xampinyons amb tomàquet amanit</p>
<p>19 Crema de verdures (espinacs, patata, ceba i llet de granja)</p> <p>Hamburguesa de falafel amb escarola i pastanaga</p>	<p>20 Mongetes blanques estofades s/f.secs (patata, pebrot, tomàquet, ceba, herbes provençals)</p> <p>Truita francesa amb tomàquet amanit</p>	<p>21 Arròs amb verdures s/f.secs (ceba, tomàquet, albergínia, pastanaga, mongetes verdes)</p> <p>Seitan a la planxa amb verdures</p>	<p>22 Pèsols i patata</p> <p>Nuggets de bròquil i formatge amb guarnició</p>	<p>23 SANT JORDI Sopa de verdures amb lletres (api, aigua, pasta, ceba, pebrot, patates, coliflor, porro, pastan.)</p> <p>Tofu a la planxa amb sang de drac (salsa de tomàquet)</p>
<p>Fruita i pa integral</p> <p>26 Espaguetis a la bolonyesa vegetal (tomàquet, ceba i soja texturitzada)</p> <p>Truita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga</p>	<p>Fruita i pa integral</p> <p>27 Coliflor i patata</p> <p>Llenties estofades (arròs, pebrot, tomàquet, ceba i herbes provençals)</p>	<p>Fruita i pa integral</p> <p>28 Crema de xampinyons (xampinyons, patata, ceba i llet de granja)</p> <p>Seitan amb verdures i enciam i pastanaga</p>	<p>Fruita i pa integral</p> <p>29 Arròs integral 3 delícies vegetal (pèsols, pastanaga i blat de moro)</p> <p>Estofat de tofu amb verdures (tomàquet, ceba, mongetes verdes i pastanaga)</p>	<p>Pastís i pa integral</p> <p>30 Minestra verdures (mongetes verdes, patata, pèsols i pastanaga)</p> <p>Hamburguesa de cigrons, pastanaga i arròs casolana amb tomàquet amanit</p>
<p>Fruita i pa integral</p>	<p>Fruita i pa integral</p>	<p>logurt i pa integral</p>	<p>Fruita i pa integral</p>	<p>Fruita i pa integral</p>



Els nostres menús estan supervisats per un dietista - nutricionista col·legiat (Núm. CAT1031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làctics són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

