



Menú d'Abril — sense peix

Escola Parc de la Ciutadella



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
7 Arròs integral amb verdures (carbassa, pastanaga, pèsols) Ou amb salsa de tomàquet i amanida de tomàquet, pastanaga i olives Fruita fresca	8 Crema de verdures Cigrons estofats, amb cuscús d'acompanyament Fruita fresca	9 Bledes saltejades amb daus de pastanaga i ceba Daus de pollastre adobat amb patata al caliu Fruita fresca	10 Sopa de cabell d'àngel Saltejat de llegum i amanida d'enciam, tomàquet i sèsam Fruita fresca	11 Patata i mongetes Fricandó de vedella i amanida d'enciam, pastanaga i pipes iogurt natural
11	12	13	14	15
FESTA				
18 FESTA	19 Menestra de verdures Croquetes de rostit i tomàquet amanit Fruita fresca	20 Llentíes estofades Remenat d'ou amb patata i amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita fresca	21 Arròs integral amb tomàquet Daus de gall d'indi al forn a l'anet i amanida d'enciam, pastanaga i remolatxa Fruita fresca	22 Sopa de lletres Pollastre al forn amb herbes aromàtiques i amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Maduixes amb nata
25 Espirals amb salsa vampir Remenat d'ou amb verdures i amanida d'enciam, tomàquet, pastanaga i col llombarda Fruita fresca	26 Crema de carbassa Hamburguesa de porc ecològica amb mongetes seques Fruita fresca	27 Arròs integral tres delícies (pastanaga, pèsols i blat de moro) Trita de formatge i amanida d'enciam, tomàquet, germinats i sèsam Fruita fresca	28 Amanida d'enciam, pastanaga, tomàquet, i olives Macarrons a la bolonyesa de llentíes iogurt natural sense sucre	29 Mongeta tendra rodona amb salsa de tomàquet Paella d'arròs amb pollastre Fruita fresca
Menú elaborat per dietista-nutricionista amb número de col·legiada 00701				

De beguda: aigua de font

Pa integral per acompanyar, cada dia.

La pasta de la sopa, l'arròs i el cuscús són integrals.

Aquest mes, de fruita: poma, pera, plàtan, kiwi, maduixots i taronja.

El iogurt és natural i sense sucre i animem als infants que no se'n posin, o se'n posin poc!