



Alimentació Escolar Saludable

DIETA BASAL

ABRIL 2021

CIBUS

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
LLEGENDA			1	2
¹ FRUITA I VERDURA DE TEMPORADA				
² PA BLANC I PA INTEGRAL			FESTA	FESTA
5	6	7	8	9
	MACARRONS INTEGRALS AMB TOMÀQUET I FORMATGE	TRINXAT DE COL I PATATA	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES	PAELLA DE VALENCIANA
FESTA	CROQUETES DE PERNIL AMB ENCIAM I TOMÀQUET	GALL DINDI AL FORN AMB ENCIAM TRES COLORS	TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, COGOMBRE I CEBA	"ABADEJO" AL FORN AMB VERDURES DE TEMPORADA
	¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA	IOGURT NATURAL/ ¹ PA	¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA	¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA
12	13 *MENÚ TARRAGONA	14	15	16
SOPA MINISTRONE AMB PASTA MERAVELLA	COCA DE RECAPTE	LLENTIES ESTOFADES	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET	MONGETA TENDRA AMB PATATA
MANDONGUILLES DE VEDELLA	PATACO (Marmitako de tonyina)	TRUITA DE PATATA I CEBA	MAIRES FRESQUES** ARREBOSSADES CASOLANES	POLLASTRE A LA PLANXA
A LA JARDINERA AMB PATATES I PASTANAGA		AMB ENCIAM TRES COLORS	AMB ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE MORO	AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES
¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA	MENJAR BLANC/ ¹ PA	¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA	¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA	¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA
19	20	21	22	23
ARRÒS CALDÓS	CREMA DE PÈSOLS	COLIFLOR GRATINADA	MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES	MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet, xampinyons i formatge)
SEITONS FREGITS	SALSITXES DE PORC AMB PATATES FREGIDES CASOLANES	PERNILETS DE POLLASTRE MARINATS AL FORN	TRUITA D'ESPINACS	FILET DE SALMÓ AL FORN
AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES		AMB ENCIAM TRES COLORS	AMB ENCIAM, COGOMBRE I CEBA	AMB VERDURA DE TEMPORADA
¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA	¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA	¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA	¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA	¹ PASTÍS DE SANT JORDI/ ² PA
26	27	28	29	30
CREMA DE CARBASSÓ	AMANIDA D'ESPIRALS AMB VERDURES	CIGRONS VEGETALS ESTOFADES	ARRÒS AMB TOMÀQUET	MONGETA TENDRA AMB PATATA
DAUS DE GALL DINDI ADOBATS	PEIX CARBONER AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ	FILET DE LLUÇ AL FORN	VEDELLA BRASEJADA
AMB ENCIAM, PASTANAGA I TOMÀQUET	AMB ENCIAM TRES COLORS	AMB ENCIAM, COGOMBRE I COL LLOMBARDA	AMB VERDURES DE TEMPORADA	AMB CEBA I XAMPINYONS
¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA	¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA	IOGURT NATURAL/ ¹ PA	¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA	¹ FRUITA DE TEMPORADA/ ² PA

* Menú adaptat a l'edat i característiques dels comensals

**Coure fins assegurar que tota la peça fins arribar al centre assoleix una temperatura de 75°C durant cinc minuts o més.