



# Alimentació Escolar Saludable

## DIETA SENSE KIWÍ

ABRIL 2021

## CIBUS

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>LLEGENDA</b>				
<sup>1</sup> FRUITA: sense kiwi				
<sup>2</sup> PA BLANC I PA INTEGRAL				
5	6	7	8	9
	MACARRONS INTEGRALS AMB TOMÀQUET I FORMATGE	TRINXAT DE COL I PATATA	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES	PAELLA DE VALENCIANA
<b>FESTA</b>	CROQUETES DE PERNIL	GALL DINDI AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ	"ABADEJO" AL FORN AMB VERDURES DE TEMPORADA
	AMB ENCIAM I TOMÀQUET <sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> PA	AMB ENCIAM TRES COLORS I OGURT NATURAL/ <sup>1</sup> PA	AMB ENCIAM, COGOMBRE I CEBA <sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> PA	<sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> 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** ARREBOSADES CASOLANES	POLLASTRE A LA PLANXA
A LA JARDINERA AMB PATATES I PASTANAGA <sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> PA	MENJAR BLANC/ <sup>1</sup> PA	AMB ENCIAM TRES COLORS <sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> PA	AMB ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE MORO <sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> PA	AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES <sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> 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 <sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> PA	<sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> PA	AMB ENCIAM TRES COLORS <sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> PA	AMB ENCIAM, COGOMBRE I CEBA <sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> PA	AMB VERDURA DE TEMPORADA <sup>1</sup> PASTÍS DE SANT JORDI/ <sup>2</sup> PA
26	27	28	29	30
CREMA DE CARBASSÓ	AMANIDA D'ESPIRALS AMB VERDURES	CIGRONS VEGETALS ESTOFATS	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 <sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> PA	AMB ENCIAM TRES COLORS <sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> PA	AMB ENCIAM, COGOMBRE I COL LLOMBARDA I OGURT NATURAL/ <sup>1</sup> PA	AMB VERDURES DE TEMPORADA <sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> PA	AMB CEBA I XAMPINYONS <sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA/ <sup>2</sup> 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.