



# Alimentació Escolar Saludable

## MENÚ SENSE CARN

ABRIL 2021

## CIBUS

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>LLEGENDA</b>	<b>LLEGENDA</b>			
<sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA	LA PERSONA RESPONSABLE DE L'ELABORACIÓ DELS PLATS HA DE VERIFICAR QUE ELS MENÚS D'AL·LÈRGIES I INTOLÈRÀNCIES ALIMENTÀRIES NO CONTENEN CAP PRODUCTE PRECUINAT, CONDIMENTAT, ARREBOSSAT COMERCIAL O QUALSEVOL ALTRE QUE PUGUI CONTENIR ELS AL·LÈRGENS I/O ALIMENTS NO PERMESOS			
<sup>2</sup> PA BLANC I PA INTEGRAL				
<sup>3</sup> MENÚ SENSE CARN BLANCA, VERMELLA NI DERIVATS (porc, vedella, gall dindi, pollastre, pernil, conill...)				
<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>FESTIU</b>	MACARRONS INTEGRALS AMB TOMÀQUET I FORMATGE <b>TRUITA FRANCESA</b> AMB ENCIAM I TOMÀQUET 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	COL AMB PATATA <b>HAMBURGUESA VEGETAL</b> AMB ENCIAM TRES COLORS IOGURT NATURAL/ 1 PA	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sense carn) TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, COGOMBRE I CEBA 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	ARRÒS AMB VERDURES I PÈSOLS (sense carn) "ABADEJO" AL FORN AMB VERDURES DE TEMPORADA 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA
<b>12</b>	<b>13 *MENU TARRAGONA</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
SOPA VEGETAL AMB PASTA MERAVELLA (sense carn) <b>TRUITA FRANCESA</b> A LA JARDINERA AMB PATATES I PASTANAGA 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	COCA DE RECAPTE (sense carn) PATACO (Marmitako de tonyina) MENJAR BLANC/ 1 PA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sense carn) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM TRES COLORS 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET MAIRES FRESQUES** ARREBOSSADES CASOLANES AMB ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE MORO 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	MONGETA TENDRA AMB PATATA <b>MEZCLUM DE LLEGUMS AMB VERDURES (sense carn)</b> AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA
<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>
ARRÒS CALDÓS (sense carn) SEITONS FREGITS AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	CREMA DE PÈSOLS I VERDURES <b>PASTA SALTADA AMB VERDURES (sense carn)</b> 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	COLIFLOR AMB PATATA <b>HAMBURGUESA VEGETAL</b> AMB ENCIAM TRES COLORS 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES (sense carn) TRUITA D'ESPINACS AMB ENCIAM, COGOMBRE I CEBA 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet, xampinyons i formatge) FILET DE SALMÓ AL FORN AMB VERDURA DE TEMPORADA <b>PALMERES (sense carn)</b>
<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>
CREMA DE VERDURES <b>ARRÒS SALTAT AMB VERDURES (sense carn)</b> 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	AMANIDA D'ESPIRALS AMB VERDURES (sense carn) PEIX CARBONER AL FORN AMB ENCIAM TRES COLORS 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	CIGRONS VEGETALS ESTOFATS (sense carn) TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, COGOMBRE I COL LLOMBARDA IOGURT NATURAL/ 1 PA	ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES (sense carn) FILET DE LLUÇ AL FORN AMB VERDURES DE TEMPORADA 1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	MONGETA TENDRA AMB PATATA <b>TRUITA FRANCESA</b> AMB CEBA I XAMPINYONS 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.