



# Alimentació Escolar Saludable

## MENÚ SENSE PORC

## 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 PORC				
<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
	MACARRONS INTEGRALS AMB TOMÀQUET I FORMATGE	COL AMB PATATA	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sense porc)	ARRÒS AMB VERDURES (sense porc)
<b>FESTIU</b>	POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ	GALL DINDI AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ	"ABADEJO" AL FORN AMB VERDURES DE TEMPORADA
	AMB ENCIAM I TOMÀQUET	AMB ENCIAM TRES COLORS	AMB ENCIAM, COGOMBRE I CEBA	
	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	IOGURT NATURAL/ 1 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA
<b>12</b>	<b>13 *MENÚ TARRAGONA</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
SOPA VEGETAL AMB PASTA MERAVELLA (sense porc)	COCA DE RECAPTE (sense porc)	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sense porc)	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET	MONGETA TENDRA AMB PATATA
MANDONGUILLES DE VEDELLA (sense porc)	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
<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>
ARRÒS CALDÓS (sense porc)	CREMA DE PÈSOLS	COLIFLOR AMB PATATA	MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES (sense porc)	MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet, xampinyons i formatge)
SEITONS FREGITS	MAGRA DE VEDELLA 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	PALMERES (sense porc)
<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>
CREMA DE CARBASSÓ	AMANIDA D'ESPIRALS AMB VERDURES (sense porc)	CIGRONS VEGETALS ESTOFATS (sense porc)	ARRÒS INTEGRAL 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.