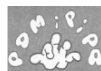


ESCOLA PERE IV: MENÚ S/LACTOSA, OU I FRUIT SECS MAIG

Setmana	30 Dilluns	1 Dimarts	2 Dimecres	3 Dijous	4 Divendres	Aport Mitja Sopar	
Dinar	FESTA	FESTA	LLENTIES GUISADES AMB ARRÒS	VERDURA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA	Kcal	887
			CALAMARS A L' ANDALUSA	DAUS DE GALL DINDI ESTOFATS	RODELLA DE CAELLA AL FORN	Hc (g)	51
			AMB AMANIDA	AMB POMA	AMB GUARNICIÓ	Lipids (g)	38
			FRUITA	FRUITA	FRUITA	Prot. (g)	31
Setmana	7 Dilluns	8 Dimarts	9 Dimecres	10 Dijous	11 Divendres	Aport Mitja Sopar	
Dinar	ARRÒS AMB TOMÀQUET	AMANIDA DE CIGRONS	MINESTRA DE VERDURA	SOPA DE GALETS	PURÉ DE PATATA	Kcal	655
	FILET DE LLUÇ AL FORN	BOTIFARRA DE PORC AL FORN	FRICANDÓ DE VEDELLA ROSTIT	ESCALOPA DE POLLASTRE	FILET DE ROSADA AL FORN	Hc (g)	47
	AMB AMANIDA	AMB VERDURETES	AMB ARRÒS SALTAT	AMB AMANIDA	AMB AMANIDA	Lipids (g)	41
	FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	Prot. (g)	29
Setmana	14 Dilluns	15 Dimarts	16 Dimecres	17 Dijous	18 Divendres	Aport Mitja Sopar	
Dinar	LLENTIES GUISADES	CREMA DE VERDURES	MACARRONS NAPOLITANA	AMANIDA D'ARRÒS	VERDURA DEL TEMPS	Kcal:	637
	FILET DE LIMANDA AL FORN A LA LLIMONA	HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN	LLOM DE PORC A LA PLANXA	RODELLA DE TONYINA AL FORN	RODÓ DE GALL DINDI	Hc (g)	51
	AMB AMANIDA	AMB PASTA SALTADA	AMB AMANIDA	AMB SAMFAINA (CEBA,PEBROT I TOMÀQUET)	AMB AMANIDA	Lipids (g)	34
	FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	MACEDÒNIA DE FRUITA	Prot. (g)	32
Setmana	21 Dilluns	22 Dimarts	23 Dimecres	24 Dijous	25 Divendres	Aport Mitja Sopar	
Dinar	ESPAGUETIS AMB SALS DE TOMÀQUET	CIGRONS GUISATS	CREMA DE CARBASSÓ	ARRÒS TRES DELICIES (PASTANAGA I PÈSOLS)	AMANIDA DE LLENTIES	Kcal:	657
	RODELLA DE CAELLA AL FORN	LLUÇ AL FORN	DAUS DE VEDELLA GUISATS	LLOM DE BACALLÀ	POLLASTRE AL FORN	Hc (g)	49
	AMB AMANIDA	AMB AMANIDA	AMB POMA	AMB SALS DE TOMÀQUET	AMB PATATES FREGIDES	Lipids (g)	38
	FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	Prot. (g)	30
Dinar	28 Dilluns	29 Dimarts	30 Dimecres	31 Dijous			
	FESTA	MACARRONS AMB TOMÀQUET	SOPA DE PEIX	AMANIDA RUSSA			
		SÍPIA A LA PLANXA	ESCALOPA DE PORC	MANDONGUILLES DE VEDELLA			
		AMB AMANIDA	AMB AMANIDA	AMB SALS			
		FRUITA	FRUITA	FRUITA			

La certificació és necessària per tal de garantir que el sistema de producció ecològic dels aliments arribi al consumidor amb les màximes garanties. En els vostres menús tots els ingredients són ecològics menys ou, peix i embotit i carn de conill i de poltre.



Serveis Educatius PAM I PIPA



Menús elaborats pel membre
2023 AEDN