

MENÚ MAIG 2025

Primera ensenyança i maternal

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
AMANIDA AMB TONYINA 	ARRÒS AMB SAMFAINA	CONSOMÉ DE VERDURES 	HUMMUS AMB GALETES SALADES I ENCIAM, CARROTA, TOMATA I BLAT DE MORO	AMANIDA D'ESPINACS, PERA I FORMATGE
RAVIOLIS DE CARN AMB SOFREGIT DE TOMATA I FORMATGE RATLLAT	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA	POLLASTRE AMB CURRI I GUARNICIÓ DE CUSCÚS	RODÓ A LA JARDINERA	FILET DE PEIX A LA MOLINERA AMB TRUMFA AL CALIU
FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
ESPAGUETIS AMB PESTO DE BRÒQUIL	LLENTILLES ESTOFADES AMB VERDURES	AMANIDA DE VERAT 	CREMA DE CARABASSÓ AMB CROSTONETS	AMANIDA D'ARRÒS 
FILET DE PEIX AL FORN AL PEBRE VERMELL AMB BLAT DE MORO SALTAT	CROQUETES AMB CARROTA TALLADA	ESTOFAT DE VEDELLA AMB TRUMFES A QUADRETS 	XOPSUEI DE POLLASTRE AMB VERDURETES	SALSITXES AMB SOFREGIT DE TOMATA
FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA	BATUT DE FRUITA
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
AMANIDA TROPICAL	VICHYSSEOISE	TAVELLES AMB TRUMFES	CIGRONS ESTOFATS	AMANIDA AMB LLACETS DE PASTA
CINTES D'OU AMB SALSINA DE SALSINÓ	PLAT GREC: YOUVETSI ARRÒS AMB CARN PICADA 	POLLASTRE AMB TARONJA I GUARNICIÓ DE XIPS DE VERDURES	TRUITA DE CARBASSÓ I TRUMFES AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES	FILET DE PEIX ARREBOSSAT AMB RODANXES DE TOMATA 
FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT AMB FIDEUS DE XOCOLATA NEGRA
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
CREMA DE VERDURES 	MONGETES AMB ALL I JULIVERT	TOMATA AMB MOZZARELLA AMB VINAGRE DE MÒDNA	AMANIDA RUSSA	SOPA DE MELÓ 
PAELLA DE POLLASTRE I CARN MAGRA	LLOM ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA	BLANQUETA DE GALL D'INDI AMB QUINOA 	FILET DE PEIX AMB PICADA DE FRUITA SECA AMB MESCLUM D'ENCiams	MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA
FRUITA	SORBOT DE FRUITES NATURALS	FRUITA	FRUITA	IOGURT

En cas d'imprevist aquest menú es podrà modificar
Tots els àpats inclouen pa blanc o integral de forner
L'oli per amanir i cuinar és d'oliva

Prioritzem la fruita de temporada i de proximitat
Els plats són elaborats de manera casolana pel personal de cuina del centre

Els tipus de peix són: lluç, bacallà, sípia i salmó



Carn de Ramaders d'Andorra



Alt contingut en fibra

Menú revisat per Berta Jiménez: dietista-nutricionista col. núm 0703

Handwritten signature

