

# MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE aramark

MES: Abril 2019

COL·LEGI: COR DE MARIA MATARO

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1 Fideus a la cassola Lluç a la planxa amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita i pa	2 Crema de verdures Tonyina en salsa amb arròs Fruita i pa	3 Llenties estofades Trita de tonyina amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) logurt i pa	4 Arròs al curri Filet de perca a la planxa amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita i pa	5 Marmitako de tonyina Bunyols de bacallà amb amanida mixta Fruita i pa
8 Espinacs amb patates Mandonguilles de tonyina amb salsa tomàquet amb jardinera logurt i pa	9 Cigrons estofats amb ou dur Filet de perca al forn amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa	10 <b>SENSE PERNIL</b> Espirals carbonara Croquetes de bacallà amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita i pa	11 Crema de llegums Espurnes de lluç amb patates xips Fruita i pa	12 Arròs napolitana amb verduretes Trita de carbassó amb amanida mixta Fruita i pa
15 <b>FESTIU</b>	16 <b>FESTIU</b>	17 <b>FESTIU</b>	18 <b>FESTIU</b>	19 <b>FESTIU</b>
22 <b>FESTIU</b>	23 <b>St.Jordi!</b> Sopa de lletres Delícies de lluç amb patates fregides Gelats i pa	24 Arròs amb tomàquet Bacallà a la llauna Fruita i pa	25 Llenties estofades Trita francesa amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita i pa	26 Mongeta verda amb patates Bunyols de bacallà amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Gelatina i pa
29 Sopa de peix amb arròs Trita de patates amb amanida Fruita i pa	30 Cigrons estofats Tonyina en salsa amb amanida Fruita i pa			