



MAIG 2022

“PROXIMITAT”

Les fruites i verdures de temporada es cultiven a prop d'on vivim i així conserven el seu estat òptim de maduració, aroma, sabor i textura.

A més, els mercats de fruites i hortalisses s'han convertit en un jardí acolorit.

La temporada de flors dona pas a una gran quantitat de fruites d'estiu: maduixes, albercocs, cireres, préssecs, etc.

Omple els teus plats de colors per tenir un cos fort!

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTA

PROTEINA VEGETAL

ECOLÒGIC

ELABORACIÓ CASOLANA

BENESTAR ANIMAL

KM 0

Venda de proximitat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Macarrons ECO blancs amb oli i alfàbrega (*) Pollastre a la planxa amb amanida (enciam i olives) (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm) 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Cigrons ECO bullits (*) Truita de carbassó (sense ceba) amb amanida (enciam i pipes) (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm) 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Col amb patata (*) Hamburguesa d'au amb amanida (enciam i cogombre) (*) logurt descremat sense sucre 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Arròs ECO blanc (*) Peix fresc segons mercat al forn amb xips (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm) 	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Coliflor amb patata (*) Pernilets de pollastre al forn amb cuscús (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm)
<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Llenties ECO bullides (*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm) 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Llacets amb oli i tonyina (*) Vedella bullida amb patates (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm) 	<p>11</p> <p>FESTIU</p>		<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Arròs ECO blanc amb oli i orenga (*) Tonyina saltada amb patata (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm)
<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Pasta bullida amb ou dur (*) Lluç al forn amb amanida (enciam i olives) (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm) 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Llenties ECO bullides (*) Truita francesa amb amanida (enciam i pipes) (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm) 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Patata bullida amb tonyina (*) Pernilets de pollastre al forn amb cuscús (*) logurt descremat sense sucre 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Arròs blanc amb ou dur (*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm) 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Coliflor bullida (*) Cap de llom al forn amb patata bullida (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm)
<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Mongetes blanques ECO bullides (*) Truita de patata (sense ceba) amb amanida (enciam i olives verdes) (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm) 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Fals trinxat de col amb patata (*) Botifarra d'au a la planxa amb carbassó (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm) 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Cigrons ECO amb ou dur (*) Cuixa de pollastre al romaní amb amanida (enciam i pipes) (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm) 	<p>26</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA ITALIANA</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Tagliatelle amb oli i formatge (*) Panini de tonyina (sense tomàquet) (*) logurt descremat sense sucre 	
<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Llenties ECO bullides (*) Truita francesa amb amanida (enciam i pipes de girasol) (*) Fruita del temps permesa (taronja, mandarina, plàtan, kiwi, síndria, meló o raïm) 	<p>31</p> <p>MENÚ FESTIU MARE CÀNDIDA</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Arròs ECO blanc (*) Llom al forn amb carbassó (*) logurt descremat sense sucre 			

ESCOLA MARE DE DÉU DE L'ASSUMPCIÓ HIPOCALÒRIC SENSE FRUCTOSA NI SORBITOL

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós