



MENÚ DE CALOR ABRIL-JULIOL CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056 | **MENÚ VEGÀ-SENSE GLUTEN** consultar amb el centre |

ABRIL		Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb patata i pollastre	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí	Puré de verdures, patata i me o vedella
	1R PLAT	Arròs a les tres verdures amb ou (3)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Crema de carabassí o carabassa	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Macarrons amb oli d'oliva (1)
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Fruita del temps	Peix a la planxa o forn amb amanida (4)	logurt sense sucre (2)	Hamburguesa de me o vedella amb salsa vermella
ABRIL		Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb llenties	Puré de carabassí amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de verdures amb ciurons	Puré de verdures amb carabassí i pollastre
	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Crema de verdures	Peix al forn amb verdures de temporada i patates (4)	Cuinat de verdures de temporada amb ciurons	Amanida de l'hort
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Remenat d'ou amb verdures (3)	logurt sense sucre (2)	Fruita del temps	Pasta amb pastanaga i pollastre



MENÚ DE CALOR ABRIL-JULIOL CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. | DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056 | **MENÚ VEGÀ-SENSE GLUTEN** consultar amb el centre |

ABRIL		Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28	Dijous 29	Divendres 30
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de carabassí amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb mongetes	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de pastanagó, ceba i pollastre	Puré de verdures, patata i vedella o me
	1R PLAT	Arròs amb carabassí i ou remenat	Cuinat de verdures de temporada amb mongetes	Verdures de temporada amb patata	Macarrons bolonyesa de llenties (1)	Amanida de l'hort
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Fruita del temps	Peix a la planxa amb amanida (4)	logurt sense sucre (2)	Estofat de me o vedella amb verdures i patata
MAIG		Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de pastanagó amb ceba i llenties	Puré de verdures, patata i ou	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de verdures amb ciurons	Puré de verdures amb patata i pollastre
	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Espirals amb salsa de remolatxa (1)	Arròs de peix amb verdures (4)	Cuinat de verdures de temporada amb ciurons	Escaldums de pollastre amb verdures i patata
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Truita francesa amb amanida (3)	logurt sense sucre (2)	Fruita del temps	



MENÚ DE CALOR ABRIL-JULIOL CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056 | **MENÚ VEGÀ-SENSE GLUTEN** consultar amb el centre |

MAIG		Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb patata i pollastre	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí	Puré de verdures, patata i me o vedella
	1R PLAT	Arròs a les tres verdures amb ou (3)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Crema de carabassí o carabassa	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Macarrons amb oli d'oliva (1)
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Fruita del temps	Peix a la planxa o forn amb amanida (4)	logurt sense sucre (2)	Hamburguesa de me o vedella amb salsa vermella
MAIG		Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb llenties	Puré de carabassí amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de verdures amb ciurons	Puré de verdures amb carabassí i pollastre
	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Crema de verdures	Peix al forn amb verdures de temporada i patates (4)	Cuinat de verdures de temporada amb ciurons	Amanida de l'hort
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Remenat d'ou amb verdures (3)	logurt sense sucre (2)	Fruita del temps	Pasta amb pastanaga i pollastre



MENÚ DE CALOR ABRIL-JULIOL CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056| **MENÚ VEGÀ-SENSE GLUTEN** consultar amb el centre |

MAIG		Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de carabassí amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb mongetes	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de pastanagó, ceba i pollastre	Puré de verdures, patata i vedella o me
	1R PLAT	Arròs amb carabassí i ou remenat	Cuinat de verdures de temporada amb mongetes	Verdures de temporada amb patata	Macarrons bolonyesa de llenties (1)	Amanida de l'hort
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Fruita del temps	Peix a la planxa amb amanida (4)	logurt sense sucre (2)	Estofat de me o vedella amb verdures i patata
MAIG / JUNY		Dilluns 31	Dimarts 1	Dimecres 2	Dijous 3	Divendres 4
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de pastanagó amb ceba i llenties	Puré de verdures, patata i ou	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de verdures amb ciurons	Puré de verdures amb patata i pollastre
	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Espirals amb salsa de remolatxa (1)	Arròs de peix amb verdures (4)	Cuinat de verdures de temporada amb ciurons	Escaldums de pollastre amb verdures i patata
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Truita francesa amb amanida (3)	logurt sense sucre (2)	Fruita del temps	



MENÚ DE CALOR ABRIL-JULIOL CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. | DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056 | **MENÚ VEGÀ-SENSE GLUTEN** consultar amb el centre |

JUNY		Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb patata i pollastre	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí	Puré de verdures, patata i me o vedella
	1R PLAT	Arròs a les tres verdures amb ou (3)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Crema de carabassí o carabassa	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Macarrons amb oli d'oliva (1)
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Fruita del temps	Peix a la planxa o forn amb amanida (4)	logurt sense sucre (2)	Hamburguesa de me o vedella amb salsa vermella
JUNY		Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb llenties	Puré de carabassí amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de verdures amb ciurons	Puré de verdures amb carabassí i pollastre
	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Crema de verdures	Peix al forn amb verdures de temporada i patates (4)	Cuinat de verdures de temporada amb ciurons	Amanida de l'hort
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Remenat d'ou amb verdures (3)	logurt sense sucre (2)	Fruita del temps	Pasta amb pastanaga i pollastre



MENÚ DE CALOR ABRIL-JULIOL CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. | DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056 | **MENÚ VEGÀ-SENSE GLUTEN** consultar amb el centre |

JUNY		Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de carabassí amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb mongetes	Puré de verdures amb patata i peix (4)	FESTIU	FESTIU DE CENTRE
	1R PLAT	Arròs amb carabassí i ou remenat	Cuinat de verdures de temporada amb mongetes	Verdures de temporada amb patata	FESTIU	FESTIU DE CENTRE
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Fruita del temps	Peix a la planxa amb amanida (4)	FESTIU	FESTIU DE CENTRE
JUNY - JULIOL		Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30	Dijous 1	Divendres 2
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de pastanagó amb ceba i llenties	Puré de verdures, patata i ou	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de verdures amb ciurons	Puré de verdures amb patata i pollastre
	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Espirals amb salsa de remolatxa (1)	Arròs de peix amb verdures (4)	Cuinat de verdures de temporada amb ciurons	Escaldums de pollastre amb verdures i patata
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Truita francesa amb amanida (3)	logurt sense sucre (2)	Fruita del temps	



MENÚ DE CALOR ABRIL-JULIOL CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. | DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056 | **MENÚ VEGÀ-SENSE GLUTEN** consultar amb el centre |

JULIOL		Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb patata i pollastre	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí	Puré de verdures, patata i me o vedella
	1R PLAT	Arròs a les tres verdures amb ou (3)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Crema de carabassí o carabassa	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Macarrons amb oli d'oliva (1)
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Fruita del temps	Peix a la planxa o forn amb amanida (4)	logurt sense sucre (2)	Hamburguesa de me o vedella amb salsa vermella
JULIOL		Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb llenties	Puré de carabassí amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de verdures amb ciurons	
	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Crema de verdures	Peix al forn amb verdures de temporada i patates (4)	Cuinat de verdures de temporada amb ciurons	
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Remenat d'ou amb verdures (3)	logurt sense sucre (2)	Fruita del temps	