

IOIA ANGLADA: ABRIL



Dijous 1		Divendres 2		
VACANCES DE SETMANA SANTA				
Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9
VACANCES DE SETMANA SANTA	Crema de coliflor Remenat d'ou amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Espaguetis amb xampinyons Filet de lluç al forn amb enciam i pastanaga Iogurt	Mongetes estofades amb patata, pastanaga, ceba i tomàquet triturat Pollastre amb llimona i patates Fruita de temporada	Patata i mongeta tendra Seitó fresc arrebossat amb tomàquet amanit Fruita de temporada
Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
Arròs amb tomàquet Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada	Cigrons estofats amb patata, pastanaga, ceba i tomàquet triturat Croquetes de bacallà amb pastanaga, olives i blat de moro Fruita de temporada	Minestra de verdures Pollastre al forn amb samfaina Fruita de temporada	Macarrons amb tomàquet i formatge Peix fresc al forn amb enciam i cogombre Iogurt	Crema de carbassa i mongetes seques Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23
Dia de la proteïna vegetal Llenties estofades amb patata, ceba, pastanaga i tomàquet triturat Hamburguesa vegetal amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Patata i bròquil Bacallà al forn amb mix d'enciams i pastanaga Fruita de temporada	Crema d'espàrrecs Broquetes de pollastre amb patates Fruita de temporada	Amanida de pasta Peix fresc amb all i julivert - amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Paella de verdures Truita a la francesa amb enciam i tomàquet Natilla de vainilla
Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28	Dijous 29	Divendres 30
Crema de pastanaga Pernilets de pollastre amb xips de verdures Fruita de temporada	Macarrons amb pesto Filet de lluç al forn amb tomàquet amanit Iogurt	Cigrons amb verdures Truita de formatge amb enciam amb pipes Fruita de temporada	Arròs integral amb tomàquet Hamburguesa de vedella al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	FESTA

Pa normal o integral a triar.

Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, pasta, làctics).

El peix fresc que es servirà serà segons mercat, entre ells poden ser: filet de lluç, llobarro, orada, bacallà, fogoner, seitó.

Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.

Iogurt sense sucre a elecció del centre.

Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir. Utilització de sal iodada per l'elaboració dels nostres

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. La Vostra Cuina disposa de la informació sobre els al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

Plat calent: Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.

Plat fred: Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.

Tot el menjar és per a consum immediat.

