

# MAIG

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 - 5	<b>FESTIU</b>	Paella de carn i verdures Lluç al forn amb carbassa Poma	Empedrat de mongeta Trita de patata i espinacs amb albergínia a la planxa Kiwi	Col i patata Llom guisat *Llenguado al forn Pera	Macarrons amb salsa de formatge Pollastre a l'allet *Bacallà al forn logurt
8 - 12	Arròs tres delícies *Arròs amb verdures Lluç a la planxa amb carxofa arrebossada Kiwi	Puré de xampinyons Pollastre a la planxa amb enciam i olives *Bacallà al forn Maduixes	Espaguetis amb salsa de tomàquet Vedella estofada *Lluç al vapor Poma	Cigrons amb verdures Croquetes de bacallà amb enciam i tomàquet i olives Plàtan	Amanida de mongeta verda Gall d'indi guisat *Trita de patata i carbassó logurt
15 - 19	Saltejat de pèsols Llenguado al forn amb samfaina Taronja	Amanida de pasta Mandonguilles amb suquet *Lluç al forn amb carbassa Kiwi	Puré de pastanaga Gall d'indi al forn amb pèsols saltejats *Trita de patates Pera	Arròs amb ceba i carbassó Lluç a la vapor amb xampinyons Plàtan	Empedrat de lleties Pollastre al forn amb tomàquet al forn *Croquetes d'espinacs logurt
22 - 26	Puré de carbassa Gall d'indi guisat *Bacallà amb samfaina Poma	Coliflor amb patata Llibret de llom amb enciam, tomàquet i olives *Lluç arrebossat amb amanida Pera	Canelons *Canelons de verdures Llenguado al forn amb verdures Plàtan	Cigrons amb pernil Pollastre a l'ast *Trita de patates i espinacs Kiwi	Amanida d'arròs Vedella a la planxa amb carxofa *Croquetes de bacallà logurt
29 - 2	<b>FESTIU</b>	Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç a la romana amb carbassó Taronja	Guisat de pèsols i patata Hamburguesa de vedella amb tomàquet amanit *Trita de carbassó logurt		

\* Pasta, llegums i arròs són productes ecològics \*Menú no porc

**Coneguem els aliments de temporada per aquesta primavera!**

Menú realitzat per Núria Gabriel Puiggròs – Nutricionista col·legiada n°CAT001350

