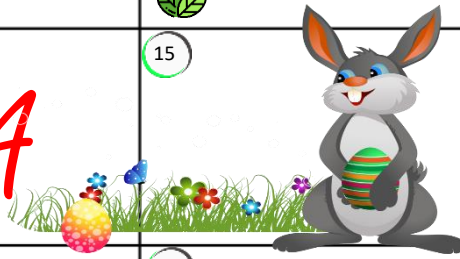


dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Espaguetis amb verdures^{1,3} (carbassó, ceba i tomàquet) Hamburguesa de vedella Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO
4 Arròs amb salsa de tomàquet Trita a la francesa³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i lacti⁷ ECO	5 Crema de coliflor Pernilets de pollastre al forn amb orenga Patates xip Pa¹ i fruita ecològica ECO	6 Cigrons amb espinacs Magra de porc al forn amb xampinyons Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ECO	7 Mongeta verda i patata Filet de lluç amb salsa de verdures i tomàquet⁴ Pa¹ i fruita ecològica ECO	8 Macarrons ecològics a la napolitana^{1,3} Croquetes de pollastre^{1,3,7} Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i fruita ECO
11 	SETMANA SANTA 			15
18	19 Espinacs i patata Filet de lluç arrebossat^{4,1,6,3,7,14} Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ECO	20 Amanida de mongeta seca Arròs amb verdures Pa¹ i fruita ECO	21 Patates estofades amb verdures Pollastre a l'ast Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica ECO	22 Espirals a la carbonara de xampinyons^{1,3,7} Botifarra de porc al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i Natilles⁷ ECO
25 Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Trita de xoriç³ Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i lacti⁷ ECO	26 Coliflor, patata i pastanaga Llom al forn amb sanfaina Pa¹ i fruita ECO	27 Llenties ecològiques amb verdures Contracuixa de pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica ECO	28 Espaguetis a la norma^{1,3} (tomàquet i albergínia) Peix fresc s/mercat⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO	29 Crema de carbassó Gall dindi a la jardineria (pèsols, pastanaga, ceba) Pa¹ i fruita ecològica ECO



- ✓ Tots els apats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**




Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

ECO



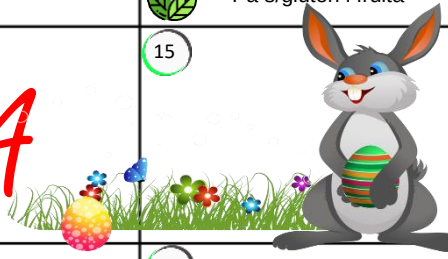
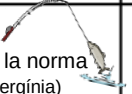
Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: **Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari**

El lacti serà iogurt natural Danone



Abрил 2022

Menú sense gluten

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Pasta s/gluten amb verdures (carbassó, ceba i tomàquet) Hamburguesa de vedella Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita 
4 Arròs amb salsa de tomàquet Truita a la francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i lacti ⁷ 	5 Crema de coliflor Pernilets de pollastre al forn amb orenga Patates xip Pa s/gluten i fruita ecològica  	6 Cigrons amb espinacs Magra de porc al forn amb xampinyons Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita 	7 Mongeta verda i patata Filet de lluç amb salsa de verdures i tomàquet ⁴ Pa s/gluten i fruita ecològica 	8 Pasta s/gluten a la napolitana Pit de pollastre al forn Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa s/gluten i fruita 
11 	SETMANA SANTA			15 
18 	19 Espinacs i patata Lluç al forn amb orenga ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita 	20 Amanida de mongeta seca Arròs amb verdures Pa s/gluten i fruita 	21 Patates estofades amb verdures Pollastre a l'ast Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica 	22 Pasta s/gluten a la carbonara de xampinyons ⁷ Botifarra de porc al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i Natilles ⁷ 
25 Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Truita de xoriç ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa s/gluten i lacti ⁷ 	26 Coliflor, patata i pastanaga Llom al forn amb sanfaina Pa s/gluten i fruita	27 Lienties ecològiques amb verdures Contracuixa de pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica 	28 Pasta s/gluten a la norma (tomàquet i albergínia) Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita  	29 Crema de carbassó Gall dindi a la jardineria (pèsols, pastanaga, ceba) Pa s/gluten i fruita ecològica 

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN	2 CRUSTACIS	3 OUS	4 PEIX	5 CACAUETS	6 SOJA	7 LLET	8 FRUITS DE CLOSCA	9 API	10 MOSTASSA	11 SÈSAM	12 SULFITS	13 TRAMUSSOS	14 MOL·LUSC
----------	-------------	-------	--------	------------	--------	--------	--------------------	-------	-------------	----------	------------	--------------	-------------

Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya

- ✓ Tots els plats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

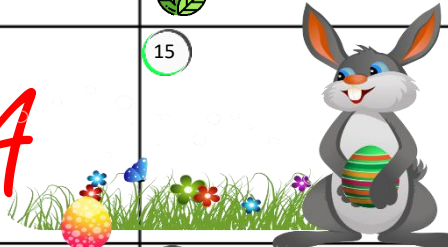
Els nostres menús
inclouen llegums,
pasta, verdures,
i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma ecològica, pera,
taronja, plàtan canari

El lacti
serà iogurt
natural Danone



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Espaguetis amb verdures^{1,3} (carbassó, ceba i tomàquet) Hamburguesa de vedella halal Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita 
4 Arròs amb salsa de tomàquet Trita a la francesa³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i lacti⁷ 	5 Crema de coliflor Pernilets de pollastre halal al forn amb orenga Patates xip Pa¹ i fruita ecològica 	6 Cigrons amb espinacs Vedella halal saltejada Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita 	7 Mongeta verda i patata Filet de lluç amb salsa de verdures i tomàquet⁴ Pa¹ i fruita ecològica 	8 Macarrons ecològics a la napolitana^{1,3} Croquetes de bacallà^{1,3,7} Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i fruita 
11 	SETMANA SANTA			15 
18	19 Espinacs i patata Filet de lluç arrebossat^{4,1,6,3,7,14} Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita 	20 Amanida de mongeta seca Arròs amb verdures Pa¹ i fruita 	21 Patates estofades amb verdures Pollastre halal a l'ast Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica 	22 Espirals a la carbonara de xampinyons^{1,3,7} Trita a la francesa³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i Natilles⁷ 
25 Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Trita de patata³ Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i lacti⁷ 	26 Coliflor, patata i pastanaga Gall dindi halal amb sanfaina Pa¹ i fruita 	27 Llenties ecològiques amb verdures Contracuixa de pollastre halal al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica 	28 Espaguetis a la norma^{1,3} (tomàquet i albergínia) Peix fresc s/mercat⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita 	29 Crema de carbassó Gall dindi halal a la jardineria (pèsols, pastanaga, ceba) Pa¹ i fruita ecològica 

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari

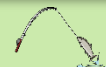


El lacti serà iogurt natural Danone

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies

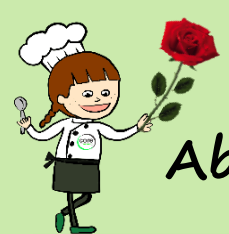


1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC

 Peix fresc

 Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



Abril 2022

ESCOLA SANT FELIP NERI

Menú no carn



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Espaguetis amb verdures^{1,3} (carbassó, ceba i tomàquet) Salsitxes vegetals^{6,1,3,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO
4 Arròs amb salsa de tomàquet Trita a la francesa³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i lacti⁷ ECO	5 Crema de coliflor Hamburguesa de quinoa¹ Patates xip Pa¹ i fruita ecològica ECO	6 Cigrons amb espinacs Bròquil amb patates Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ECO	7 Mongeta verda i patata Filet de lluç amb salsa de verdures i tomàquet⁴ Pa¹ i fruita ecològica ECO	8 Macarrons ecològics a la napolitana^{1,3} Llenties viudes Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i fruita ECO
11 	SETMANA SANTA			15 
18				22 Espirals a la carbonara de xampinyons^{1,3,7} Trita a la francesa³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i Natilles⁷ ECO
25 Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Trita de patata³ Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i lacti⁷ ECO	26 Coliflor, patata i pastanaga Tofu amb sanfaina⁶ Pa¹ i fruita ECO	27 Llenties ecològiques amb verdures Mongeta verda i patata Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica ECO	28 Espaguetis a la norma^{1,3} (tomàquet i albergínia) Peix fresc s/mercat⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO	29 Crema de carbassó Seità a la jardineria (pèsols, pastanaga, ceba) Pa¹ i fruita ecològica ECO

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Espaguetis amb verdures^{1,3} (carbassó, ceba i tomàquet) Hamburguesa de vedella Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO
4 Arròs amb salsa de tomàquet Trita a la francesa³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i postre de soja⁶ ECO	5 Crema de coliflor Pernilets de pollastre al forn amb orenga Patates xip Pa¹ i fruita ecològica ECO	6 Cigrons amb espinacs Magra de porc al forn amb xampinyons Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ECO	7 Mongeta verda i patata Filet de lluç amb salsa de verdures i tomàquet⁴ Pa¹ i fruita ecològica ECO	8 Macarrons ecològics a la napolitana^{1,3} Pit de pollastre al forn Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i fruita ECO
11 	SETMANA SANTA			15 
18 	19 Espinacs i patata Lluç al forn amb orenga⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ECO	20 Amanida de mongeta seca Arròs amb verdures Pa¹ i fruita	21 Patates estofades amb verdures Pollastre a l'ast Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica ECO	22 Espirals amb tomàquet Botifarra de porc al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i postre de soja⁶ ECO
25 Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Trita de xoriç³ Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i postre de soja⁶ ECO	26 Coliflor, patata i pastanaga Llom al forn amb sanfaina Pa¹ i fruita	27 Llenties ecològiques amb verdures Contracuixa de pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa⁴ i fruita ecològica ECO	28 Espaguetis a la norma^{1,3} (tomàquet i albergínia) Peix fresc s/mercat⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO	29 Crema de carbassó Gall dindi a la jardineria (pèsols, pastanaga, ceba) Pa¹ i fruita ecològica ECO



- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**




Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

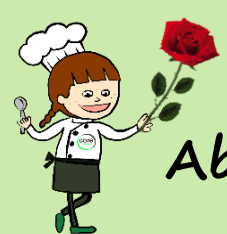
ECO



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: **Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari**

El lacti serà iogurt natural Danone





Abril 2022

ESCOLA SANT FELIP NERI

Menú no crustacis



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Espaguetis amb verdures^{1,3} (carbassó, ceba i tomàquet) Hamburguesa de vedella Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO
4 Arròs amb salsa de tomàquet Trita a la francesa³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i lacti⁷ ECO	5 Crema de coliflor Pernilets de pollastre al forn amb orenga Patates xip Pa¹ i fruita ecològica ECO	6 Cigrons amb espinacs Magra de porc al forn amb xampinyons Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ECO	7 Mongeta verda i patata Gall dindi al forn amb salsa de verdures i tomàquet Pa¹ i fruita ecològica ECO	8 Macarrons ecològics a la napolitana^{1,3} Croquetes de pollastre^{1,3,7} Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i fruita ECO
11 	SETMANA SANTA			15 
18				19 Espinacs i patata Trita a la francesa³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ECO
25 Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Trita de xoriç³ Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i lacti⁷ ECO	26 Coliflor, patata i pastanaga Llom al forn amb sanfaina Pa¹ i fruita ECO	27 Llenties ecològiques amb verdures Contracuixa de pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica ECO	28 Espaguetis a la norma^{1,3} (tomàquet i albergínia) Salsitxes vegetals^{6,1,3,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO	22 Espirals a la carbonara de xampinyons^{1,3,7} Botifarra de porc al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i Natilles⁷ ECO
				29 Crema de carbassó Gall dindi a la jardineria (pèsols, pastanaga, ceba) Pa¹ i fruita ecològica ECO

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC



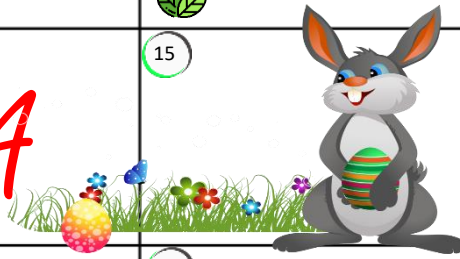
Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Espaguetis amb verdures^{1,3} (carbassó, ceba i tomàquet) Hamburguesa de vedella Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO
4 Arròs amb salsa de tomàquet Trita a la francesa³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i lacti⁷ ECO	5 Crema de coliflor Pernilets de pollastre al forn amb orenga Patates xip Pa¹ i fruita ecològica ECO	6 Cigrons amb espinacs Magra de porc al forn amb xampinyons Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ECO	7 Mongeta verda i patata Filet de lluç amb salsa de verdures i tomàquet⁴ Pa¹ i fruita ecològica ECO	8 Macarrons ecològics a la napolitana^{1,3} Croquetes de pollastre^{1,3,7} Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i fruita ECO
11 	SETMANA SANTA 			15
18	19 Espinacs i patata Filet de lluç arrebossat^{4,1,6,3,7,14} Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ECO	20 Amanida de mongeta seca Arròs amb verdures Pa¹ i fruita	21 Patates estofades amb verdures Pollastre a l'ast Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica ECO	22 Espirals a la carbonara de xampinyons^{1,3,7} Botifarra de porc al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i Natilles⁷ ECO
25 Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Trita de patata³ Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i lacti⁷ ECO	26 Coliflor, patata i pastanaga Llom al forn amb sanfaina Pa¹ i fruita	27 Llenties ecològiques amb verdures Contracuixa de pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa⁴ i fruita ecològica ECO	28 Espaguetis a la norma^{1,3} (tomàquet i albergínia) Peix fresc s/mercat⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO	29 Crema de carbassó Gall dindi a la jardineria (pèsols, pastanaga, ceba) Pa¹ i fruita ecològica ECO



- ✓ Tots els apats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**




Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

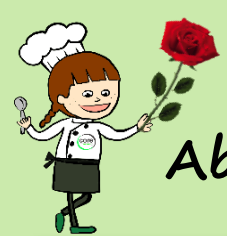
ECO



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: **Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari**

El lacti serà iogurt natural Danone





Abril 2022

ESCOLA SANT FELIP NERI

Menú vegetarià



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Espaguetis amb verdures^{1,3} (carbassó, ceba i tomàquet) Salsitxes vegetals^{6,1,3,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO
4 Arròs amb salsa de tomàquet Trita a la francesa³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i lacti⁷ ECO	5 Crema de coliflor Hamburguesa de quinoa¹ Patates xip Pa¹ i fruita ecològica ECO	6 Cigrons amb espinacs Bròquil i patata Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ECO	7 Mongeta verda i patata Tofu amb salsa de verdures i tomàquet⁶ Pa¹ i fruita ecològica ECO	8 Macarrons ecològics a la napolitana^{1,3} Llenties viudes Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i fruita ECO
11	SETMANA SANTA			15
18				22 Espirals a la carbonara de xampinyons^{1,3,7} Trita a la francesa³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i Natilles⁷ ECO
25 Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Trita de xoriç³ Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa¹ i lacti⁷ ECO	26 Coliflor, patata i pastanaga Tofu amb sanfaina⁶ Pa¹ i fruita ECO	27 Llenties ecològiques amb verdures Mongeta verda i patata Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica ECO	28 Espaguetis a la norma^{1,3} (tomàquet i albergínia) Salsitxes vegetals^{6,1,3,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO	29 Crema de carbassó Seità a la jardineria (pèsols, pastanaga, ceba) Pa¹ i fruita ecològica ECO

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAÜETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL·LUSC



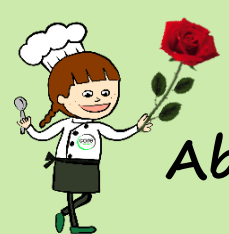
Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya





ESCOLA SANT FELIP NERI

Abril 2022 Menú s/gluten, s/lactosa, no carn, no peix



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Pasta s/gluten amb verdures (carbassó, ceba i tomàquet) Pèsols saltejats amb ceba Enciam ecològic i blat de moro ECO Pa s/gluten i fruita
4 Arròs amb salsa de tomàquet Trita a la francesa³ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i i postre de soja⁶ ECO	5 Crema de coliflor Pèsols amb patates Patates xip Pa s/gluten i fruita ecològica ECO	6 Cigrons amb espinacs Bròquil i patata Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ECO	7 Mongeta verda i patata Tofu amb salsa de verdures i tomàquet⁶ Pa s/gluten i fruita ecològica ECO	8 Pasta s/gluten a la napolitana Llenties viudes Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa s/gluten i fruita ECO
11 	SETMANA SANTA			15 
18 	19 Espinacs i patata Trita a la francesa³ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ECO	20 Amanida de mongeta seca Arròs amb verdures Pa s/gluten i fruita ECO	21 Patates estofades amb verdures Cigrons de l'olla Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica ECO	22 Pasta s/gluten amb tomàquet Coliflor i patata Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i i postre de soja⁶ ECO
25 Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Trita de patata³ Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa s/gluten i i postre de soja⁶ ECO	26 Coliflor, patata i pastanaga Tofu amb sanfaina⁶ Pa s/gluten i fruita ECO	27 Llenties ecològiques amb verdures Mongeta verda i patata Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica ECO	28 Pasta s/gluten a la norma (tomàquet i albergínia) Espinacs amb patata Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ECO	29 Crema de carbassó Pèsols amb verdures Pa s/gluten i fruita ecològica ECO

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



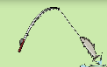
Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: **Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari**



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya





ESCOLA SANT FELIP NERI

Suggeriments sopar



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Crema de verdures Broquetes de peix amb verdures Pa i fruita
4 Verdura amb patates Filet de salmó a la planxa Pa i fruita	5 Brou de verdures a juliana Vedella estofada amb patates Pa i fruita	6 Arròs blanc caldòs Pit de gall dindi arrebossat cassolà Pa i fruita	7 Espaguetis amb orenga i formatge Salsitxes de porc a la planxa Pa i fruita	8 Amanida de tomàquet i formatge fresc Truita de patates i ceba Pa i fruita
11 	SETMANA SANTA			15 
18				22 Amanida verda Pizza al gust Fruita
25 Crema de verdures Pit de gall d'indi a la planxa Pa i fruita	26 Pèsols saltejats amb ceba Rodanxes de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet Pa i fruita	27 Brou d'au amb pasta Truita francesa Pa i fruita	28 Trinxat de col i patata Hamburguesa de pollastre a la planxa Pa i fruita	29 NIT DE TACOS: Pa per tacos Verdura saltejada Tires de vedella a la planxa

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAÜETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC



Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya

