

LL.I.M. ELS FESOLETS - MALGRAT DE MAR


MENÚ SÒLID 1 - 3 ANYS

S/LACTOSA

ABRIL

CURS 2023-2024



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 · Macarrons amb carbonara vegetal (beguda de civada, ceba, tofu) · Truita francesa · Amanida d'enciams i pastanaga · Postre de soja (sense sucre)	3 · Sopa vegetal amb polenta integral (xirivia, porro, api, col, fonoll, carbassa) · Mongeta blanca amb patata saltada amb all i julivert · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps	4 · Arròs integral amb salsa de tomàquet · Peix de llotja (bacallà s/espina) · Amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	5 · Bròquil verd i romanesco, coliflor i carbassa al vapor · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina*** (s/cap al-lergen) al forn amb quètxup casolà · Fruita del temps
8 · Cous cous amb verdures (ceba tendre, all, tomàquet) · Estofat de pit de gall dindi* amb pastanaga · Amanida d'enciams, col i poma · Postre de soja (sense sucre)	9 · Arròs integral a la cassola amb verdures (carbassa, bròquil, pastanaga) · Truita d'espínacs frescos · Amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	10 · Crema de coliflor i porro · Peix de llotja (lluç s/espina) · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	11 · Mill integral amb verdures (carbassa, bròcoli, pastanaga) · Estofat de cigrons amb verdures (all, tomàquet, ceba tendre, porro, bleada, pastanaga) · Fruita del temps	12 · Escudella completa Sopa de galets (xirivia, porro, api, col, fonoll, carbassa, natates, pastanaga) · Pilota de vedella s/cap al-lergen, verdures (xirivia, porro, api, col, fonoll, carbassa, pastanaga) i mongeta blanca · Fruita del temps
15 · Bleda, carbassa i coliflor · Truita de patata i ceba · Amanida d'enciams variats i olives · Postre de soja (sense sucre)	16 Menú del món: Argentina · Cigrons amb "chimichurri" (tomàquet, ceba, porro, all, julivert, pebre, farigola, pastanaga) · Milanesa argentina* (pollastre* amb salsa de tomàquet i s/formatge) fregida amb amanida d'enciams i panses  · Fruita del temps	17 · Sopa vegetal amb arròs integral (nap, xirivia, porro, api, col, fonoll, carbassa) · Fricandó de vedella saltat amb xampinyons · Fruita del temps	18 · Guisat de lleties pardines amb sogrefit de verdures (ceba, pastanaga, all, tomàquet) · Peix de llotja (bacallà s/espina) · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	19 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Vegenugetts (s/cap al-lergen) fets a la cuina*** al forn · Amanida d'enciams · Fruita del temps
22 · Crema de carbassa i porro · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Postre de soja (sense sucre)	23 · Espaguëtis marcianos (beguda de civada, ceba, espínacs) · Peix de llotja (lluç s/espina) · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	24 · Mongeta del Pom guisada amb verdures (ceba, pastanaga, all, tomàquet, bròquil, porro) · Truita paisana (ceba, patata, coliflor) · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	25 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Estofat de lleties i mill integral (ceba, pastanaga, all, tomàquet) · Amanida d'enciam i germinats · Fruita del temps	26 · Arròs integral amb bolets · Pollastre al forn amb tomàquet i orenga · Amanida d'enciams variats i col · Fruita del temps
29 · Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Truita de pastanaga · Amanida d'enciams variats i remolatxa · Postre de soja (sense sucre)	30 · Crema de lleties vermelles amb verdures (carbassa, coliflor, porro, ceba, all) · Hamburguesa de pollastre a la planxa · Amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps			

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. ** El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** Les hamburgueses, vegenugetts i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.

** Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina amb un 100% de carn de vedella magra.