

ESCOLA MAS MARIA - CABRILS

MAIG

CURS 2025-2026



SENSE LACTOSA				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
				FESTA
4	5	6	7	8
· Amanida d'espitals integrals amb cogombre, blat de moro* i olives* · Truita de carbassó · Tomàquet i cogombre amanit · Fruita del temps	· Mongeta blanca amb sofregit de verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams, meravella, pastanaga i blat de moro* · Postre de soja	· Patata bullida amb pastanaga i bledes · Carn magra* arrebossada · Amanida d'enciams, fulla de roure, olives* i poma · Fruita del temps	CUINES DEL MÓN: JAPÓ · "Ramen" de peix amb verdures i fideus d'arròs · Ales de pollastre ecològiques amb salsa "teriyaki"  · Fruita del temps	· Crema de carbassó i porro · Lasanya de lleties i arròs integral amb beixamel s/llet · Amanida d'enciams, cogombrets i sèsam · Fruita del temps
11	12	13	14	15
· Arròs integral tres delícies (carbassó, truita i pernil dolç*) · Pollastre* rostit amb xampinyons · Amanida d'enciams, ravenets, pastanaga i pipes · Postre de soja	· Espaguetis integrals amb salsa napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams, nap ratllat, col llombarda i blat de moro* · Fruita del temps	· Lleties guisades amb verdures · Truita de patata i ceba · Amanida d'enciams, escarola, tomàquet i olives* · Fruita del temps	· Mongeta tendra amb patates · Pollastre* amb salsa suau de verdures · Fruita del temps	· Sopa de verdures amb pistons - FT: · Vegenuggets fets a la cuina s/cap al·lergen*** · Tomàquet amb olives* · Fruita del temps
18	19	20	21	22
· Espitals integrals amb salsa pesto s/cap al·lergen · Truita jardinera · Amanida d'enciams, espinacs, germinats i panses · Fruita del temps	· Pastís de patates amb salsa de tomàquet i olives · Pollastre* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	· Amanida de cigrons amb carbassó ratllat, cogombre i blat de moro* · Salsitxes de porc* amb patates xips · Amanida d'enciams, fulla de roure, remolatxa i blat de moro* · Fruita del temps	· Arròs integral amb carbassó i ceba · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams, pipes i poma · Postre de soja	· Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Hamburguesa vegetariana s/cap al·lergen i hummus · Fruita del temps
25	26	27	28	29
FESTA LLIURE DISPOSICIÓ	· Crema de lleties vermelles i porros · Truita amb pastanaga i ceba caramel·litzada · Amanida d'enciams, tomàquet, pera i espinacs · Fruita del temps	· Macarrons amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams, espàrrecs, escarola i ravenets · Fruita del temps	· Empedrat de mongeta blanca amb olives*, pastanaga i tomàquet · Pollastre* rostit a la llimona amb canyella · Fruita del temps	· Patates, col·i-flor i carbassó al forn amb sèsam torrat · Pilota de vedella s/llet amb salsa de peres · Amanida d'enciams, olives*, meravella i cogombrets · Fruita del temps

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

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 guarició a www.ecomenja.com.

***Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal (llegums i derivats) ecològica i mediterrània.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.