

# LA CUNA

## Abril

DEL 1 AL 3  
D'ABRIL

DEL 6 AL 10  
D'ABRIL

DEL 13 AL 17  
D'ABRIL

DEL 20 AL 24  
D'ABRIL

DEL 27 AL 30  
D'ABRIL

DILLUNS



**SETMANA SANTA**

**LLENTIES ECO ESTOFADES AMB VERDURES**  
**OUS DURS A LA CATALANA CASOLANS** amb guarnició **enciam** i pastanaga **ECO**  
Fruita del temps

**ARRÒS AMB SALS DE TOMÀQUET**  
**TRUITA DE FORMATGE** amb **enciam** i olives  
Fruita del temps

**LLENTIES ECO ESTOFADES AMB DAUS DE PATATA**  
**TRUITA DE CARBASSÓ** amb **enciam** i pastanaga **ECO**  
Fruita del temps

DIMARTS



**ESPAGUETIS ECO A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE**  
**TRUITA A LA FRANCESA** amb **enciam** i pastanaga **ECO**  
Fruita del temps

**PLAT UNIC COMPLET**  
**FIDEUS ECO A LA CASSOLA AMB VERDURES I DAUS DE BACALLÀ** amb **enciam** i olives  
Fruita del temps

**BRÒQUIL AMB PATATA**  
**WOK DE POLLASTRE AMB VERDURES I COUS** cous  
Fruita del temps

**PLAT UNIC COMPLET**  
**MACARRONS ECO AMB BOLONYESA DE POLLASTRE I FORMATGE** amb guarnició **d'enciams**  
Fruita del temps

DIMECRES

**SETMANA SANTA**

**CREMA DE MONGETES BLANQUES ECO AMB CARBASSA**  
**CONTRA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN** amb patata al caliu  
Fruita del temps **ECO**

**ARRÒS AMB SALS DE TOMÀQUET**  
**POLLASTRE ROSTIT** amb llit carbassó i porro al forn  
Fruita del temps **ECO**

**LLENTIES ECO ESTOFADES AMB ARRÓS**  
**GALL DINDI AL FORN** amb salsa de pastanaga i porro  
Fruita del temps **ECO**

**SOPA DE VERDURES AMB ARRÓS**  
**GALL DE SANT PERE AMB JULIVERT AL FORN** amb puré de **patata** casolà  
Fruita del temps **ECO**

DIJOUS

**SETMANA SANTA**

**ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES** (ceba, pastanaga **ECO**, pebrot Vermell i verd, tomàquet)  
**LLUÇ A LA LLIMONA AL FORN** amb **enciam** i blat de moro  
logurt natural sense sucre

**CIGRONS ECO ESTOFADES AMB VERDURES DE L'HORT**  
**HAMBURGUESA VEGETAL CASOLANA AL FORN** amb tomàquet amanit i olives  
logurt natural sense sucre

**MENÚ LITERARI DE SANT JORDI**  
**SOPA DE BROU D'AU AMB LLETRES**  
**LLIBRETS DE LLOM CASOLANS** amb amanida variada  
MADUIXES

**FESTIU**

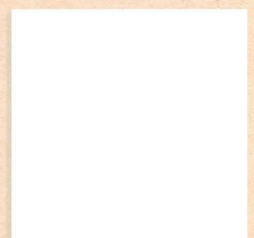
DIVENDRES

**SETMANA SANTA**

**LLENTIES ECO ESTOFADES AMB MILL**  
**CROQUETES VEGETALS CASOLANES** amb **enciam** i blat de moro  
Fruita del temps

**CREMA DE VERDURES** (carbassó **ECO**, coliflor, nap, porro i **patata**)  
**FRICANDÓ DE VEDELLA** amb xampinyons  
Fruita del temps

**MONGETES BLANQUES ECO ESTOFADES AMB VERDURES**  
**LLUÇ ENFARINAT CASOLÀ** amb **enciam** i pastanaga **ECO**  
Fruita del temps



Les fruites són de temporada i proximitat: Nespres, albercocs, mandarina, maduixes, **taronja ECO**, prunes, **pera ECO**, **poma ECO**, plàtan/banana.

Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: pèsols, **patata**, **carbassó ECO**, mongeta tendra, ceba, **api**, all, **cogombre ECO**, porro, **col**, coliflor, **bròquil**, xirivia, **pastanaga ECO**, **enciam**, rave, remolatxa.

El producte **ECO** i de proximitat a servir serà: Pèsols, mongetes blanques, cigrons, lleties, macarrons, espaguetis, espirals, fideus, oli d'oliva. **Ous frescos**.

Es serveix d'acompanyament pa blanc i **dimarts i dijous** es serveix **PA INTEGRAL**.

Es serveix **iogurt natural sense sucre ECO**. S'utilitza **sal iodada** per cuinar i amanir

Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat i frescos: **pollastre**, **gall dindi**, **vedella**, **porc**.

Els peixos a servir són: Abadejo, bacallà, gallineta, gall de sant Pere, llenguadina, llimanda, eglefi, platija, Lluç.



@tenomenjadors



@Teno\_menjadors



@tenomenjadors



**Teno**

Cuina i lleure de proximitat

## A l'escola han dinat

Pasta, arròs, llegum o patata

Verdures o amanida d'hortalisses

Peix

Carn

Ou

Fruita

Làctic

## A casa podem sopar

Hortalisses al vapor, en crema, saltades o en amanida

Arròs, pasta, verdures, un altre cereal, patata

Carn blanca, ou o proteïna vegetal\*

peix blau, blanc, ou o proteïna vegetal\*

Carn blanca, peix blau o proteïna vegetal\*

Làctics, postres vegetals, fruita

Fruita

*Proteïna vegetal: llegum, tofu, seità, tempeh*

## IDEES PELS SOPARS DE PRIMAVERA

Amanida verda amb mandonguilles de cigrons

Torrada amb alvocat i formatge.

Ous al forn amb verdures i cuscús.

Pasta amb salmó amb broquil i crema de formatge.

Truïta de verdures (pastanaga, patata i pèsols) amb carbassó al forn.

Pastís de patata i bacallà amb maïonesa

Salat de verdures i arròs amb daus de pollastre a la planxa.

Crema de pèsols amb porro i encenalls de pernil salat

Amanida de pasta amb ou dur, tomàquet i olives

Hummus de llenties amb crudités de verdures.

Croquetes casolanes de verdures i formatge amb tomàquet amanit.