

MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE 

MES: Abril 2019

COL·LEGI: PIA ST. ANTONI

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	I. Nutricional
<p>1</p> <p>Mongeta verda amb patates Mandonguilles de vedella amb xampinyons Fruita i pa</p>	<p>2</p> <p>Cigrons estofats amb ou dur Croquetes de bacallà amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa</p>	<p>3</p> <p>Espaguetis saltats amb ceba i xoriço Truita de carbassó amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita i pa</p>	<p>4</p> <p>Crema de verdures Pernilets de pollastre al cilindrón logurt i pa</p>	<p>5</p> <p>Arròs napolitana Lluç al forn amb amanida Fruita i pa</p>	<p>Kcl: 648</p> <p>HC: 78</p> <p>Prot: 29</p> <p>Lip: 26</p>
<p>8</p> <p>Sopa d'aviram amb fideus Truita de patates amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita i pa</p>	<p>9</p> <p>Bròquil saltejat amb patates Canelons de carn amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) logurt i pa</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Llom rostit amb salsa Fruita i pa</p>	<p>11</p> <p>Llenties estofades Abadejo al forn amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita i pa</p>	<p>12</p> <p>Ensalada russa Pernilets de pollastre al forn amb amanida Fruita i pa</p>	<p>Kcl: 633</p> <p>HC: 78</p> <p>Prot: 26</p> <p>Lip: 25</p>
<p>15</p> <p>VACANCES</p>	<p>16</p> <p>VACANCES</p>	<p>17</p> <p>VACANCES</p>	<p>18</p> <p>VACANCES</p>	<p>19</p> <p>VACANCES</p>	<p>Kcl: 0</p> <p>HC: 0</p> <p>Prot: 0</p> <p>Lip: 0</p>
<p>22</p> <p>VACANCES</p>	<p>23</p> <p>ST. JORDI!!!!!! Sopa de lletres Llibrets de pernil i formatge amb patates fregides Crema catalana i pa</p>	<p>24</p> <p>Mongeta tendra amb refregit amb patates Truita de carbassó amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita i pa</p>	<p>25</p> <p>Espaguetis bolonyesa Ventresca de lluç al forn amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa</p>	<p>26</p> <p>Arròs milanesa Hamburguesa de vedella amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita i pa</p>	<p>Kcl: 722</p> <p>HC: 83</p> <p>Prot: 40</p> <p>Lip: 32</p>
<p>29</p> <p>Macarrons al formatge Croquetes de bacallà amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita i pa</p>	<p>30</p> <p>Ensalada russa Estofat de gall d'indi amb jardinera Fruita i pa</p>				<p>Kcl: 749</p> <p>HC: 86</p> <p>Prot: 34</p> <p>Lip: 30</p>