

		MENÚ MES DE ABRIL			CURS: 2024-25
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1-4		Amanida Crema de verdures Medallons de lluç amb samfaina (pisto) logurt natural	Amanida Espaguetis integrals amb ternera, salsa casolana de tomaca i formatge mozzarella Ou a la planxa Fruita de temporada	Amanida Crema de llegums i verdures Hamburguesa amb creïlles al forn logurt natural	Amanida Arròs sec de peix Lluç amb creïlles i verdures de temporada al forn Fruita de temporada
7-11	Amanida Sopa de pollastre amb pasta integral Cuixa de pollastre amb creïlles al forn logurt natural	Amanida Fideuà de peix Truita francesa Fruita de temporada	Amanida Sopa de putxero Canelons amb bolonyesa casera de tomaca i vedella logurt natural	Amanida Llentilles amb verdures i pernil Llonganisses a la planxa Fruita de temporada	Amanida Crema de verdures amb "quesito" Medallons de lluç amb xampinyons logurt natural
14-16	Amanida Bullit valencià Mandonguilles de carn en salsa logurt natural	Amanida Lassanya amb salsa casera de tomaca i mozzarella Ou a la planxa Fruita de temporada	Amanida Paella Entremesos logurt natural	PASQUA	PASQUA
21-25	PASQUA	PASQUA	PASQUA	PASQUA	PASQUA
28-2	PASQUA	Amanida Llentilles amb verdures i pernil Llom a la planxa amb pisto de verdures Fruita de temporada	Amanida Cassola al forn Entremesos logurt natural	FESTIU	Amanida Arròs a la cubana amb salsa de tomaca casera i ou a la planxa Entremesos logurt natural

Pa integral i aigua en dinar i sopar.	
Menú elaborat per: Maria Sanchis Guerola Dietista-Nutricionista CV00936 I'M COACH - NUTRICIÓN	COMBINACIONS D'AMANIDES: Cogombre, tomaca, carlota i oli d'oliva verge extra Encisam, alvocat, panís i oli d'oliva verge extra Tomaca, cogombre, alvocat i oli d'oliva verge extra Encisam, olives (sense os), carlota ratllada i oli d'oliva verge extra Tomaca, cogombre, panís i oli d'oliva verge extra Encisam, olives (sense os), tomaca i oli d'oliva verge extra Document adjunt: Proposta de sopars recomanats.