ESCOLA ISABEL DE VILLENA

Abril – 2021

*Nova recepta del mes.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 **FESTIU**	2 **FESTIU**
5 **FESTIU**	6 **ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA** *BRÒQUIL AMB PATATES I OLI D'OLIVA* **TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB AMANIDA** *REMENAT D'OUS AMB BOLETS* **FRUITA DE TEMPORADA**	7 **MONGETA TENDRA GRATINADA** *CREMA DE CARBASSÓ* **BROQUETES DE POLLASTRE** *SARDINES AL FORN* **FRUITA DE TEMPORADA**	8 **MACARRONS AMB TOMÀQUET** *PÈSOLS SALTEJATS* *** LLUÇ AMB HUMMUS DE CIGRÓ I COLIFLOR** *BASTONETS DE LLUÇ AMB ENCIAM* **IOGURT**	9 **LLENTIES AMB VERDURETES** *AMANIDA DE CUSCÚS* **HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB ALBERGÍNIES ARREBOSSADES** *LLOM A LA PLANXA* **FRUITA TEMPORADA** **PA INTEGRAL**
12 **ARRÒS A LA CASSOLA** *AMANIDA D'ARRÒS* **CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB SAMFAINA** *LLUÇ AL FORN* **FRUITA DE TEMPORADA**	13 **CREMA DE PASTANAGA** *ESPINACS A LA CATALANA* **LLOM ARREBOSSAT AMB ENCIAM** *BUNYOLS DE BACALLÀ* **FRUITA DE TEMPORADA**	14 **ESPAGUETIS AL PESTO** *AMANIDA D'ESPIRALS* **FILET DE LLUÇ A LA JARDINERA** *HAMBURGUESA DE SALMÓ I CARBASSA* **FRUITA DE TEMPORADA**	15 **MONGETES BLANQUES SALTEJADES AMB CANSALADA** *EMPEDRAT* **TRUITA FRANCESA AMB TOMÀQUET NATURAL** *OUS DURS AMB CARBASSÓ* **IOGURT** **PA INTEGRAL**	16 **BROU AMB PISTONS** *MONGETA TENDRA AMB TOMÀQUET* **MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB PATATES FREGIDES** *FILET D'AGULLA* **FRUITA DE TEMPORADA**
19 **VERDURA TRES COLORS AMB UN RAIG D'OLI D'OLIVA** *AMANIDA RUSSA* **PIZZA AMB PERNIL DOLÇ** *SALSITXES DE PORC A LA PLANXA AMB ENCIAM* **FRUITA DE TEMPORADA**	20 **FIDEUS A LA CASSOLA** *COLIFLOR A LA NAVARRA* **CROQUETES DE L'ÀVIA DE POLLASTRE AMB AMANIDA** *FILET D'AGULLA A LA PLANXA* **FRUITA DE TEMPORADA**	21 **LLENTIES AMB ARRÒS** *AMANIDA DE LLENTIES* **MUSSOLA AMB SALSA TARTARA AMB ENCIAM** *SARDINES AL FORN* **FRUITA DE TEMPORADA** **PA INTEGRAL**	22 **BROU AMB GALETS** *MONGETA TENDRA AMB PATATA* **ESCALOPA ARREBOSSADA AMB AMANIDA COMPLETA** *BACALLÀ AL FORN* **IOGURT**	23 ***SANT JORDI*** **ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET** *AMANIDA D'ARRÒS* **ESTOFAT DE GALL DINDI AMB BOLETS** *CALAMARS AMB CEBA* **POSTRES ESPECIAL**
26 **MACARRONS AMB TOMÀQUET** *AMANIDA DE QUINOA* **BACALLÀ AL FORN AMB AMANIDA** *BASTONETS DE LLUÇ AMB ENCIAM* **FRUITA DE TEMPORADA**	27 **CIGRONS A LA BOLONYESA** *CIGRONS AMB PATATES* **TRUITA FRANCESA AMB TOMÀQUET NATURAL** *OUS DURS AMB CARBASSÓ* **FRUITA DE TEMPORADA** **PA INTEGRAL**	28 ***FISH REVOLUTION*** **SOPA DE L'ÀVIA** *MONGETA SALTEJADA* **FISH AND FISH** *MUSSOLA AL FORN* **FRUITA DE TEMPORADA**	29 **ARRÒS 3 DELÍCIES** *AMANIDA D'ARRÒS* **SALSITXES AMB TOMÀQUET** *LLOM AMB CEBA CARAMEL·LITZADA* **IOGURT**	30 **PIT I PANA** *PURÉ DE PATATA* **CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN** *POLLASTRE A LA PLANXA* **FRUITA DE TEMPORADA**

Menú revisat pel dietista Vicenç Selles nº247

Scolarest

Et donem la benvinguda al nostre menjador escolar segur!

Comença amb un bon **ESMORZAR**

Pa, cereals o derivats

Llet o derivats

Fruita fresca i hortalisses

ELS GUARDIANS DE LA SALUT

Si hem dinat:		Podem sopar:
Cereals, fècules o llegums	→	Hortalisses crues o llegums cuits
Verdures	→	Cereals o fècules
Carn	→	Peix o ou
Peix	→	Carn magra o ou
Ou	→	Peix o carn magra
Fruita	→	Làctics o fruita
Làctics	→	Fruita

1 Estem preparats per garantir la seguretat dels nens i nenes a l'aula menjador.

2 Desenvolupem i implantem els nostres protocols de seguretat i prevenció verificats per Bureau Veritas Certification.

3 El benestar de totes les famílies és la nostra prioritat.

Notes

La qualitat i la proximitat de la matèria primera és present al nostre menú:

- El 80% de la fruita de temporada és de Lleida.
- Els làctics són d'Olot i de Barcelona.
- Tots els proveïdors de carn i processats càrnics i embotits són de la comarca de Barcelona i Girona.
- L'arròs és del Delta de l'Ebre i els llegums de la zona d'Aragó.

Empresa adherida al Pla de col·laboració per a la millora de la composició alimentaria i begudes 2020.

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies, procurar mantenir una bona alimentació substituint aliments no tolerats per altres dins de la mateixa família.

La nostra empresa sotmet a congelació el peix que es vagi a consumir cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006. D'acord amb l'establert al RE 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats.

Scolarest