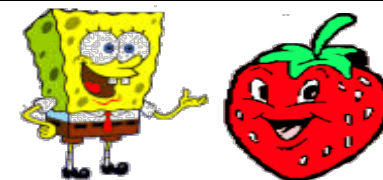


FRESCAT

reg.sant.26-04727/cat MENU ABRIL 2019



Setmana	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
kcal:3191 hidrats(gr):212 lípidis(gr):124 proteïnes:107 (gr) del1al7	Arròs amb tomàquet natural sofregit Truita d'espínacs amb amanida i blat de moro natural sofregit Fruita de temporada	Mongeta verda i patata natural bullida i oli d'oliva Croquetes de pernil amb tomàquet amanit i olives sense pinyol Fruita de temporada	Mongetes seques ecològiques Botifarra a la planxa amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, l'ollo rosso) Fruita de temporada	Espaguetis ecològics amb tomàquet i formatge ratllat Filet de lleguado al forn amb carbassó Fruita de temporada	Sopa de brou casola amb estrelletes ecològiques Pit de pollastre amb patates rosses logurt Natural
kcal:3998 hidrats(gr):270 lípidis(gr):159 proteïnes:142 (gr) del8al14	Crema de carbassó amb formatge Pilotetes de gall d'indi amb xampinyons Fruita de temporada	Escudella casolana amb galets ecològics Escalopa de cap de llom amb patates al forn Fruita de temporada	Patates naturals amb suc i sipieta Hamburgueses de vedella a la planxa amb amanida i blat de moro natural Fruita de temporada	Col i patata natural saltejada Pollastre rostit amb tomàquet i olives Fruita de temporada	Espirals ecològics amb tomàquet i formatge ratllat Caella al forn amb pesols i pastanaga logurt Natural
kcal:3195 hidrats(gr):212 lípidis(gr):124 proteïnes:105 (gr) del15al21					
kcal:3998 hidrats(gr):270 lípidis(gr):159 proteïnes:142 (gr) del 22 al 28			Escudella casolana amb galets ecològics Pollastre rostit al forn amb patates rodes Fruita de temporada	Llenties ecològiques amb verdures Truita francesa amb amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, l'ollo rosso) Fruita de temporada	Crema de carbassó amb formatge Hamburgueses de vedella a la planxa amb patates xef Natilles
kcal:800 hidrats(gr):54 lípidis(gr):31 proteïnes:28 (gr) del 29 al 30	Verdura combinada (patata, pastanaga, pesols) Llibrets de pernil dolç i formatge amanida verda i olives Fruita de temporada	Canelons gratinats casolans Filet de llenguado amb pesols i pastanaga Fruita de temporada			

MENUS SUPERVISATS PER LABORATORIS COBAC SA. Dietista i Nutricionista Sra. Sepsi Aiguadé

Fruita de temporada: Mandarines - Poma - Pera - Taronja - Platan - Kiwi-Maduixes// PRODUCTE DE PROXIMITAT

ARRIBEM PUNTUALS A DINAR A L'ESCOLA I A CASA



FRESCAT

reg.sant.26-04727/cat MENÚ ABRIL 2019 LLAR D'INFANTS

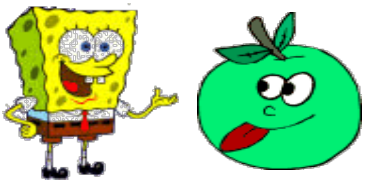


Setmana	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
kcal:2280 hidrats(gr):167 lípidis(gr):85,2 proteïnes:81,3 (gr) del1al7	Arròs amb tomàquet natural sofregit Truita d'espinaçs amb amanida i blat de moro natural Fruita de temporada	Mongeta verda i patata natural bullida i oli d'oliva Croquetes de pernil amb tomàquet amanit i olives sense pinyol Fruita de temporada	Mongetes seques ecològiques Botifarra a la planxa amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, l'ollo rosso) Fruita de temporada	Espaguetis ecològics amb tomàquet i formatge ratllat Filet de lleguado al forn amb carbassó Fruita de temporada	Sopa de brou casola amb estrelletes ecològiques Pit de pollastre amb patates rosses logurt Natural
kcal:2292 hidrats(gr):168 lípidis(gr):87 proteïnes:83 (gr) del8al14	Crema de carbassó amb formatge Pilotetes de gall d'indi amb xampinyons Fruita de temporada	Escudella casolana amb galets ecològics Escalopa de cap de llom amb patates al forn Fruita de temporada	Patates naturals amb suc i sipieta Hamburgueses de vedella a la planxa amb amanida i blat de moro natural Fruita de temporada	Col i patata natural saltejada Pollastre rostit amb tomàquet i olives Fruita de temporada	Espirals ecològics amb tomàquet i formatge ratllat Caella al forn amb pesols i pastanaga logurt Natural
kcal:2291 hidrats(gr):169 lípidis(gr):88 proteïnes:82 (gr) del15al21					
kcal:1920 hidrats(gr):133 lípidis(gr):72 proteïnes:64 (gr) del 22 al 28			Escudella casolana amb galets ecològics Pollastre rostit al forn amb patates rodes Fruita de temporada	Lenties ecològiques amb verduretes Truita francesa amb amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, l'ollo rosso) Fruita de temporada	Crema de carbassó amb formatge Hamburgueses de vedella a la planxa amb patates xef Natilles
kcal:800 hidrats(gr):54 lípidis(gr):31 proteïnes:28 (gr) del 29 al 30	Verdura combinada (patata, pastanaga, pesols) Llibrets de pernil dolç i formatge amanida verda i olives Fruita de temporada	Canelons gratinats casolans Filet de llenguado amb pesols i pastanaga Fruita de temporada			

MENUS SUPERVISATS PER LABORATORIS COBAC SA. Dietista i Nutricionista Sra. Sepsi Aiguadé

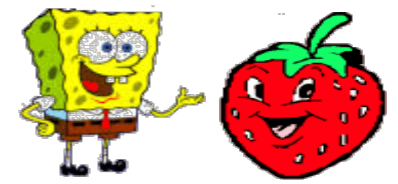
Fruita de temporada: Mandarines - Poma - Pera - Taronja - Platan - Kiwi-Maduixes// PRODUCTE DE PROXIMITAT

ARRIBEM PUNTUALS A DINAR A L'ESCOLA I A CASA



FRESCAT

reg.sant.26-04727/cat **MENÚ ABRIL 2019 sense gluten**

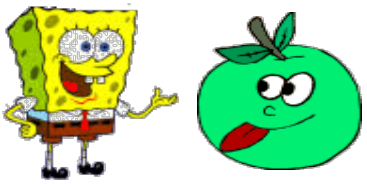


Setmana	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
kcal:3191 hidrats(gr):212 lipids(gr):124 proteïnes:107 (gr) del1al7	Arròs amb tomàquet natural sofregit Truita d'espínacs amb amanida i blat de moro natural sofregit Fruita de temporada	Mongeta verda i patata natural bullida i oli d'oliva Llom a la planxa amb tomàquet amanit i olives sense pinyol Fruita de temporada	Mongetes seques ecològiques Botifarra a la planxa amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, l'ollo rosso) Fruita de temporada	Espaguetis sense gluten amb tomàquet i formatge ratllat Filet de lleguado al forn amb carbassó Fruita de temporada	Sopa de brou casola amb pasta sense gluten Pit de pollastre amb patates rosses logurt Natural
kcal:3998 hidrats(gr):270 lipids(gr):159 proteïnes:142 (gr) del8al14	Crema de carbassó amb formatge Bistec de vedella a planxa i xampinyons Fruita de temporada	Sopa de brou casola amb pasta sense gluten Cap de llom amb patates al forn Fruita de temporada	Patates naturals amb suc i sipieta Hamburgueses de vedella a la planxa amb amanida i blat de moro natural Fruita de temporada	Col i patata natural saltejada Pollastre rostit amb tomàquet i olives Fruita de temporada	Espirals sense gluten amb tomàquet i formatge ratllat Caella al forn amb pesols i pastanaga logurt Natural
kcal:3195 hidrats(gr):212 lipids(gr):124 proteïnes:105 (gr) del15al21					
kcal:3998 hidrats(gr):270 lipids(gr):159 proteïnes:142 (gr) del 22 al 28			Sopa de brou casola amb pasta sense gluten Pollastre rostit al forn amb patates xips Fruita de temporada	Lenties ecològiques amb verdures Truita francesa amb amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, l'ollo rosso) Fruita de temporada	Crema de carbassó amb formatge Hamburgueses de vedella a la planxa amb patates xef Natilles
kcal:800 hidrats(gr):54 lipids(gr):31 proteïnes:28 (gr) del 29 al 30	Verdura combinada (patata, pastanaga, pesols) Gall d'indi a la planxa amb amanida verda i olives Fruita de temporada	Canelons gratinats casolans Filet de llenguado amb pesols i pastanaga Fruita de temporada			

MENUS SUPERVISATS PER LABORATORIS COBAC SA. Dietista i Nutricionista Sra. Sepsi Aiguadé

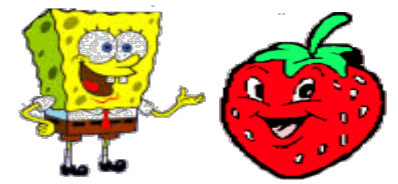
Fruita de temporada: Mandarines - Poma - Pera - Taronja - Platan - Kiwi-Maduixes// **PRODUCTE DE PROXIMITAT**

ARRIBEM PUNTUALS A DINAR A L'ESCOLA I A CASA



FRESCAT

reg.sant.26-04727/cat **MENÜ ABRIL 2019 HALAL**



Setmana	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
kcal:3191 hidrats(gr):212 lipids(gr):124 proteïnes:107 (gr) del1al7	Arròs amb tomàquet natural sofregit Truita d'espínacs amb amanida i blat de moro natural sofregit Fruita de temporada	Mongeta verda i patata natural bullida i oli d'oliva Croquetes de peix amb tomàquet amanit i olives sense pinyol Fruita de temporada	Mongetes seques ecològiques Crestes de tonyina amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, l'ollo rosso) Fruita de temporada	Espaguetis ecològics amb tomàquet i formatge ratllat Filet de lleguado al forn amb carbassó Fruita de temporada	Sopa de brou casola amb estrelletes ecològiques Pollastre rostit amb patates rosses logurt Natural
kcal:3998 hidrats(gr):270 lipids(gr):159 proteïnes:142 (gr) del8al14	Crema de carbassó amb formatge Bunyols de bacallà amb amanida Fruita de temporada	Escudella casolana amb galets ecològics Hamburgueses de verdures patates al forn Fruita de temporada	Patates naturals amb suc i sipieta Truita francesa amb amanida i blat de moro natural Fruita de temporada	Col i patata natural saltejada Pollastre rostit amb tomàquet i olives Fruita de temporada	Espirals ecològics amb tomàquet i formatge ratllat Caella al forn amb pesols i pastanaga logurt Natural
kcal:3195 hidrats(gr):212 lipids(gr):124 proteïnes:105 (gr) del15al21					
kcal:3998 hidrats(gr):270 lipids(gr):159 proteïnes:142 (gr) del 22 al 28			Escudella casolana amb galets ecològics Pollastre rostit al forn amb patates rodes Fruita de temporada	Lenties ecològiques amb verdures Truita francesa amb amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, l'ollo rosso) Fruita de temporada	Crema de carbassó amb formatge Farcellets de verdures amb patates xef Natilles
kcal:800 hidrats(gr):54 lipids(gr):31 proteïnes:28 (gr) del 29 al 30	Verdura combinada (patata, pastanaga, pesols) Croquetes de peix amanida verda i olives Fruita de temporada	Macarrons amb tomàquet sofregit Filet de llenguado amb pesols i pastanaga Fruita de temporada			

MENUS SUPERVISATS PER LABORATORIS COBAC SA. Dietista i Nutricionista Sra. Sepsi Aiguadé

Fruita de temporada: Mandarines - Poma - Pera - Taronja - Platan - Kiwi-Maduixes// **PRODUCTE DE PROXIMITAT**

ARRIBEM PUNTUALS A DINAR A L'ESCOLA I A CASA