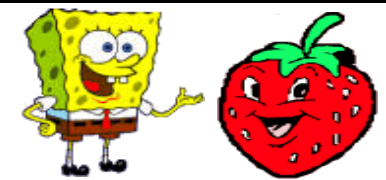


# FRESCAT

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



Setmana	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>kcal:3191</b> <b>hidrats(gr):212</b> <b>lípidis(gr):124</b> <b>proteïnes:107</b> (gr) <b>del1al7</b>	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 <b>ecològiques</b> Botifarra a la planxa amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, l'ollo rosso) Fruita de temporada	Espaguetis <b>ecològics</b> amb tomàquet i formatge ratllat Filet de lleuado al forn amb carbassó Fruita de temporada	Sopa de brou casolà amb estrelletes <b>ecològiques</b> Pit de pollastre amb patates rosses <b>logurt Natural artesà</b>
<b>kcal:3998</b> <b>hidrats(gr):270</b> <b>lípidis(gr):159</b> <b>proteïnes:142</b> (gr) <b>del8al14</b>	Crema de carbassó amb formatge Pilotetes de gall d'indi amb xampinyons Fruita de temporada	Escudella casolana amb galets <b>ecològics</b> 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 <b>ecològics</b> amb tomàquet i formatge ratllat Caella al forn amb pèsols i pastanaga <b>logurt Natural artesà</b>
<b>kcal:3195</b> <b>hidrats(gr):212</b> <b>lípidis(gr):124</b> <b>proteïnes:105</b> (gr) <b>del15al21</b>	Puré de verdures Bunyols de bacallà amb tomàquet natural i blat de moro Fruita de temporada	Cigrons de <b>St.Guim (Casa Marti)</b> Filet de lleuado al forn amb pisto Fruita de temporada	Sopa de brou casolà amb estrelletes <b>ecològiques</b> Pollastre arrebosat amb xips Fruita de temporada	DIJOUS SANT	DIVENDRES SANT
<b>kcal:3998</b> <b>hidrats(gr):270</b> <b>lípidis(gr):159</b> <b>proteïnes:142</b> (gr) <b>del 22 al 28</b>	DILLUNS DE PASQUA	FESTA DEL SANT CRIST	Escudella casolana amb galets <b>ecològics</b> Pollastre rostit al forn amb patates rodes Fruita de temporada	Llenties <b>ecològiques</b> 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
<b>kcal:800</b> <b>hidrats(gr):54</b> <b>lípidis(gr):31</b> <b>proteïnes:28</b> (gr) <b>del 29 al 30</b>	Verdura combinada (patata, pastanaga, pesols) Llibrets de pernil dolç i formatge amanida verda i olives Fruita de temporada	Canelons gratinats casolans Filet de lleuado amb pesols i pastanaga Fruita de temporada			

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

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

PRODUCTE DE PROXIMITAT

**ARRIBEM PUNTUALS A DINAR A L'ESCOLA I A CASA**

