

**MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE aramark**

MES: Abril 2024

VEDRUNA MOLLERUSSA

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Valoració
<p><b>1</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç a la donostiarra Fruita i <b>pa integral</b></p>	<p><b>3</b></p> <p>Minestra de verdures (patata, pèsols, mongeta verda, pastanaga) Pollastre al forn amb poma i ceba Fruita i pa</p>	<p><b>4</b></p> <p>Sopa casolana Llonganissa al forn amb amanida d'enciam i pastanaga logurt i <b>pa integral</b></p>	<p><b>5</b></p> <p>Llenties estofades amb verdures Truita de carbassó amb amanida d'enciam i cogombre Fruita i pa</p>	<p>VE: 2811/673 GT: 22 GS: 5 HC: 93 AZ: 23 PROT: 29 SAL: 1</p>
<p><b>8</b></p> <p>Macarrons amb tomàquet Truita de tonyina amb amanida d'enciam i olives Fruita i pa</p>	<p><b>9</b></p> <p>Crema de pastanaga i carbassa Salsitxes fresques de gall dindi amb samfaina Fruita i <b>pa integral</b></p>	<p><b>10</b></p> <p>Llenties estofades amb verdures Peix a l'andalusa amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita i pa</p>	<p><b>11</b></p> <p>Mongeta tendra amb patates Filet de lluç al forn amb refregit d'all i balsàmic Fruita i <b>pa integral</b></p>	<p><b>12</b></p> <p>Sopa casolana Estofat a la jardinera Fruita i pa</p>	<p>VE: 2663/637 GT: 17 GS: 3 HC: 98 AZ: 29 PROT: 34 SAL: 1</p>
<p><b>15</b></p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet i ceba Abadejo amb salsa amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita i pa</p>	<p><b>16</b></p> <p>Cigrons amb verdures Truita francesa amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita i <b>pa integral</b></p>	<p><b>17</b></p> <p>Mongeta verda amb patates Pernilets de pollastre al forn amb xampinyons Fruita i pa</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de peix Llom al forn amb amanida d'enciam i cogombre Fruita i <b>pa integral</b></p>	<p><b>19</b></p> <p><b>Arròs integral amb salsa de tomàquet</b> Hamburguesa mixta (porc i vedella) a la planxa amb amanida amb d'enciam i ceba Fruita i pa</p>	<p>VE: 2787/667 GT: 17 GS: 3 HC: 99 AZ: 28 PROT: 37 SAL: 2</p>
<p><b>22</b></p> <p>Verdura tricolor (patata, pastanaga, mongeta verda) Estofat a la jardinera Fruita i pa</p>	<p><b>23</b></p> <p><b>ST JORDI</b> Sopa de lletres Llibrets de pernil i formatge amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita i <b>pa integral</b></p>	<p><b>24</b></p> <p>Macarrons amb salsa de pastanaga Filet de lluç a la grega Fruita i pa</p>	<p><b>25</b></p> <p>Cigrons amb verdures Truita francesa amb amanida d'enciam i olives Fruita i <b>pa integral</b></p>	<p><b>26</b></p> <p>Arròs amb verdures Contracuixa de pollastre al forn amb ceba i patates al forn Fruita i pa</p>	<p>VE: 2867/686 GT: 17 GS: 1 HC: 102 AZ: 29 PROT: 36 SAL: 1</p>
<p><b>29</b></p> <p>Crema de verdures Pasta bolonyesa Fruita i pa</p>	<p><b>30</b></p> <p>Sopa casolana Pit de pollastre amb allada amb amanida d'enciam i olives Fruita i <b>pa integral</b></p>			<p>PLV</p>	<p>VE: 2768/662 GT: 15 GS: 2 HC: 103 AZ: 28 PROT: 31 SAL: 1</p>

# MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE aramark

MES: Abril 2024

VEDRUNA MOLLERUSSA

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Valoració
<p><b>1</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç a la donostiarra logurt i pa (sense gluten)</p>	<p><b>3</b></p> <p>Minestra de verdures (patata, pèsols, mongeta verda, pastanaga) Pollastre al forn amb poma i ceba Fruita i pa (sense gluten)</p>	<p><b>4</b></p> <p>Sopa casolana amb pasta (sense gluten) Llonganissa al forn amb amanida d'enciam i pastanaga logurt i pa (sense gluten)</p>	<p><b>5</b></p> <p>Llenties estofades amb verdures Trita de carbassó amb amanida d'enciam i cogombre Fruita i pa (sense gluten)</p>	<p>VE: 2987/715 GT: 29 GS: 8 HC: 90 AZ: 20 PROT: 28 SAL: 2</p>
<p><b>8</b></p> <p>Macarrons amb tomàquet amb pasta (sense gluten) Trita de tonyina amb amanida d'enciam i olives Fruita i pa (sense gluten)</p>	<p><b>9</b></p> <p>Crema de pastanaga i carbassa Salsitxes fresques de gall dindi amb samfaina logurt i pa (sense gluten)</p>	<p><b>10</b></p> <p>Llenties estofades amb verdures Bacallà a l'andalusa (sense gluten) amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita i pa (sense gluten)</p>	<p><b>11</b></p> <p>Mongeta tendra amb patates Filet de lluç al forn amb refregit d'all i balsàmic logurt i pa (sense gluten)</p>	<p><b>12</b></p> <p>Sopa casolana amb pasta (sense gluten) Estofat a la jardinera Fruita i pa (sense gluten)</p>	<p>VE: 3180/761 GT: 32 GS: 7 HC: 93 AZ: 24 PROT: 34 SAL: 2</p>
<p><b>15</b></p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet i ceba amb pasta (sense gluten) Abadejo amb salsa amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita i pa (sense gluten)</p>	<p><b>16</b></p> <p>Cigrons amb verdures Trita francesa amb amanida d'enciam i pastanaga logurt i pa (sense gluten)</p>	<p><b>17</b></p> <p>Mongeta verda amb patates Pernilets de pollastre al forn amb xampinyons Fruita i pa (sense gluten)</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de peix amb pasta (sense gluten) Llom al forn amb amanida d'enciam i cogombre logurt i pa (sense gluten)</p>	<p><b>19</b></p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Hamburguesa mixta (porc i vedella) a la planxa amb amanida amb d'enciam i ceba Fruita i pa (sense gluten)</p>	<p>VE: 3008/720 GT: 26 GS: 6 HC: 94 AZ: 24 PROT: 37 SAL: 2</p>
<p><b>22</b></p> <p>Verdura tricolor (patata, pastanaga, mongeta verda) Estofat a la jardinera Fruita i pa (sense gluten)</p>	<p><b>23</b></p> <p><b>ST JORDI</b></p> <p>Sopa de lletres amb pasta (sense gluten) Cruixents de pollastre (sense gluten) amb amanida d'enciam i blat de moro logurt i pa (sense gluten)</p>	<p><b>24</b></p> <p>Macarrons amb pasta (sense gluten) Filet de lluç a la grega Fruita i pa (sense gluten)</p>	<p><b>25</b></p> <p>Cigrons amb verdures Trita francesa amb amanida d'enciam i olives logurt i pa (sense gluten)</p>	<p><b>26</b></p> <p>Arròs amb verdures Contracuixa de pollastre al forn amb ceba i patates al forn Fruita i pa (sense gluten)</p>	<p>VE: 3064/733 GT: 23 GS: 5 HC: 98 AZ: 24 PROT: 35 SAL: 1</p>
<p><b>29</b></p> <p>Crema de verdures Pasta (sense gluten) napolitana Fruita i pa (sense gluten)</p>	<p><b>30</b></p> <p>Sopa casolana amb pasta (sense gluten) Pit de pollastre amb allada amb amanida d'enciam i olives logurt i pa (sense gluten)</p>			<p>SENSE GLUTEN</p>	<p>VE: 2894/692 GT: 24 GS: 6 HC: 90 AZ: 22 PROT: 29 SAL: 1</p>

**MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE** 

MES: Abril 2024

VEDRUNA MOLLERUSSA

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Valoració
<p><b>1</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç a la donostiarra logurt i <b>pa integral</b></p>	<p><b>3</b></p> <p>Minestra de verdures (patata, pèsols, mongeta verda, pastanaga) Pollastre al forn amb poma i ceba Fruita i pa</p>	<p><b>4</b></p> <p>Sopa casolana Llonganissa al forn amb amanida d'enciam i pastanaga logurt i <b>pa integral</b></p>	<p><b>5</b></p> <p>Llenties estofades amb verdures Trita de carbassó amb amanida d'enciam i cogombre Fruita i pa</p>	<p>VE: 2782/666 GT: 23 GS: 6 HC: 88 AZ: 20 PROT: 30 SAL: 1</p>
<p><b>8</b></p> <p>Macarrons amb tomàquet Trita de tonyina amb amanida d'enciam i olives Fruita i pa</p>	<p><b>9</b></p> <p>Crema de pastanaga i carbassa Salsitxes fresques de gall dindi amb samfaina logurt i <b>pa integral</b></p>	<p><b>10</b></p> <p>Llenties estofades amb verdures Delícies de bacallà amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita i pa</p>	<p><b>11</b></p> <p>Mongeta tendra amb patates Filet de lluç al forn amb refregit d'all i balsàmic logurt i <b>pa integral</b></p>	<p><b>12</b></p> <p>Sopa casolana Estofat a la jardinera Fruita i pa</p>	<p>VE: 2801/670 GT: 22 GS: 4 HC: 93 AZ: 23 PROT: 32 SAL: 1</p>
<p><b>15</b></p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet i ceba Abadejo amb salsa amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita i pa</p>	<p><b>16</b></p> <p>Cigrons amb verdures Trita francesa amb amanida d'enciam i pastanaga logurt i <b>pa integral</b></p>	<p><b>17</b></p> <p>Mongeta verda amb patates Pernilets de pollastre al forn amb xampinyons Fruita i pa</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de peix Llom al forn amb amanida d'enciam i cogombre logurt i <b>pa integral</b></p>	<p><b>19</b></p> <p><b>Arròs integral amb salsa de tomàquet</b> Hamburguesa mixta (porc i vedella) a la planxa amb amanida amb d'enciam i ceba Fruita i pa</p>	<p>VE: 2740/656 GT: 19 GS: 4 HC: 90 AZ: 22 PROT: 38 SAL: 2</p>
<p><b>22</b></p> <p>Verdura tricolor (patata, pastanaga, mongeta verda) Estofat a la jardinera Fruita i pa</p>	<p><b>23</b></p> <p><b>ST JORDI</b> Sopa de lletres Llibrets de pernil i formatge amb amanida d'enciam i blat de moro logurt i <b>pa integral</b></p>	<p><b>24</b></p> <p>Macarrons amb salsa de pastanaga Filet de lluç a la grega Fruita i pa</p>	<p><b>25</b></p> <p>Cigrons amb verdures Trita francesa amb amanida d'enciam i olives logurt i <b>pa integral</b></p>	<p><b>26</b></p> <p>Arròs amb verdures Contracuixa de pollastre al forn amb ceba i patates al forn Fruita i pa</p>	<p>VE: 2820/675 GT: 19 GS: 3 HC: 93 AZ: 23 PROT: 37 SAL: 1</p>
<p><b>29</b></p> <p>Crema de verdures Canelons de carn Fruita i pa</p>	<p><b>30</b></p> <p>Sopa casolana Pit de pollastre amb allada amb amanida d'enciam i olives logurt i <b>pa integral</b></p>				<p>VE: 2873/687 GT: 23 GS: 5 HC: 87 AZ: 20 PROT: 33 SAL: 1</p>