

MENÚ ABRIL 2025 ESCOLES FONLLADOSA

<u>DILLUNS</u>	<u>DIMARTS</u>	<u>DIMECRES</u>	<u>DIJOUS</u>	<u>DIVENDRES</u>
	1 -MACARRONS AMB TOMÀQUET I FORMATGE -ESCALOPA I ENCIAM I OLIVES -MADARINA	2 -PATATA I MONGETA TENDRA -PIT D'AU PLANXA I RODANXA TOMÀQUET -POMA	3 -ARRÒS CASSOLA -TRUITA FRANCESA I AMANIDA -IOGURT	4 -CIGRONS BULLITS AMB PATATA I PASTANAGA -FILET LLUÇ PLANXA I GUARNICIÓ -PLÀTAN
7 -MENESTRA VERDURES -HAMBURGUESA POLLASTRE I GUARNICIÓ -PLÀTAN	8 -ARRÒS CUBANA (OU) -RODANXA LLUÇ AMB AMANIDA -POMA	9 -CREMA CARBASSÓ AMB ROSTES DE PA -PERNILETS POLLASTRE AL FORN I PATATES -IOGURT	10 -ESPIRALS PASTA AMB TONYINA I ORENGA -LLOM A LA PLANXA AMB ENCIAM -MANDARINA	11 -LLENTIES JARDINERA -TRUITA FRANCESA I AMANIDA -PERA I KIWI
14 FESTIU SETMANA SANTA	15 FESTIU SETMANA SANTA	16 FESTIU SETMANA SANTA	17 FESTIU SETMANA SANTA	18 FESTIU SETMANA SANTA
21 FESTIU SETMANA SANTA	22 -TALLARINES NAPOLITANA -TRUITA PATATES I AMANIDA -MANDARINA	23 -PÈSOLS SALTEJATS AMB CEBA I PERNIL DOLÇ -BROQUETA POLLASTRE I TOMÀQUET AMANIT -PLÀTAN	24 -ARRÒS AMB TOMÀQUET I OU -PEIX PLANXA AMB ENCIAM I OLIVES -POMA	25 -FIDEUS A LA CASSOLA -BUNYOLS DE BACALLÀ I AMANIDA VERDA -NATILLES
28 -ARRÒS JARDINERA -TRUITA FRANCESA I AMANIDA -POMA	29 -PATATA I MONGETA BLANCA -SALSITXES PLANXA I RODANXA TOMÀQUET -PLÀTAN	30 -MACARRONS A LA BOLONYESA -BARRETES DE LLUÇ AMB ENCIAM -IOGURT		

- La guarnició vegetal pot variar segons l'oferta del mercat.
- La fruita serà fresca i es servirà segons l'oferta del mercat.
- Tots els cuinats es fan amb oli d'oliva verge extra.

- amanida verda: enciam, escarola i olives
- amanida variada: enciam, olives, tomàquet i pastanaga
- amanida completa: enciam, tomàquet, olives i col llombarda i tonyina

Els elaborats són casolans. (escalopa, mandonguilles, hamburgueses, broquetes,...) Els empanats estan fets amb ou i pa ratllat i els arrebossats amb ou i farina * **En compliment amb la legislació europea Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, preguem que tots els pares que els seus fills es quedin a menjar a l'escola i pateixin una al·lèrgia o intoleràncies alimentàries es posin amb contacte amb direcció. La nostra escola disposa de la informació de la composició de tots els plats que ofereix així com plats específics per a cada al·lèrgia o intolerància alimentària.**