

# Menú escola Salarich

MAIG 2021 menú sense porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs blanc <b>3</b> amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>4</b> Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p>	<p><b>Menú de la Mediterrània 5</b> Amanida caprese Macarrons amb salsa de tomàquet casolana, cavalla i formatge ratllat Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> Llenties estofades amb hortalisses Abadejo a la romana i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p><b>10</b> Coliflor amb patata Salsitxes vegetals al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>11</b> Tortel·linis de formatge amb salsa de tomàquet Truita d'espínacs i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> Cigrons amb un rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>13</b> Patates amb picada d'all i julivert Truita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> Arròs blanc tres delícies (amb embotit de gall dindi) Peix fresc al forn amb guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p><b>17</b> Crema de carbassó Truita a la paisana i guarnició d'arròs blanc Fruita del temps</p>	<p><b>18</b> Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro Gelats</p>	<p><b>19</b> Sopa de peix i arròs blanc Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Amanida completa amb embotit de gall dindi i poma Fideuada de peix amb una mica d'allioli Fruita del temps</p>	<p><b>21</b>  <b>FESTIU</b></p>
<p><b>24</b>  <b>FESTIU</b></p>	<p><b>25</b> Arròs blanc amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>26</b> Macarrons integrals amb verduretes Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>27</b> Llenties estofades amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> <b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro Pizza de cavalla logurt natural ECO sense sucre amb fruita fresca</p>
<p><b>31</b> Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	-	-	<p><b>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</b></p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana.</b>  <b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>

# Menú escola Salarich

## MAIG 2021 menú sense vedella

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Arròs blanc <b>3</b> amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre	<b>4</b> Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps	<b>Menú de la Mediterrània 5</b> Amanida caprese Macarrons amb salsa de tomàquet casolana, cavalla i formatge ratllat Fruita del temps	<b>6</b> Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>7</b> Llenties estofades amb hortalisses Abadejo a la romana i amanida d'enciam i olives Fruita del temps
Coliflor amb patata <b>10</b> Salsitxes de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	<b>11</b> Tortel·linis de formatge amb salsa de tomàquet Truita d'espínacs i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	<b>12</b> Cigrons amb un rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre	<b>13</b> Patates amb picada d'all i julivert Truita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>14</b> Arròs blanc tres delícies Peix fresc al forn amb guarnició de samfaina Fruita del temps
<b>17</b> Crema de carbassó <b>Carn magra*</b> amb salsa de verdures i guarnició d'arròs blanc Fruita del temps	<b>18</b> Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro Gelats	<b>19</b> Sopa de peix i arròs blanc Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>20</b> Amanida completa amb bacó cruixent i poma Fideuada de peix amb una mica d'allioli Fruita del temps	<b>21</b>  <b>FESTIU</b>
<b>24</b>  <b>FESTIU</b>	<b>25</b> Arròs blanc amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps	<b>26</b> Macarrons integrals amb verduretes Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>27</b> Llenties estofades amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps	<b>28</b> <b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro Pizza de cavalla logurt natural ECO sense sucre amb fruita fresca
<b>31</b> Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre	-	<b>*Plat o producte sense vedella ni derivats.</b>	<b>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</b>	<b>Pa integral un dia a la setmana.</b>  <b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b>

# Menú escola Salarich

## MAIG 2021 menú sense carn

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Arròs blanc <b>3</b> amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre	<b>4</b> Crema de llegums Lluç al forn amb poma i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps	<b>Menú de la Mediterrània 5</b> Amanida caprese Macarrons amb salsa de tomàquet casolana, cavalla i formatge ratllat Fruita del temps	<b>6</b> Mongeta tendra amb patata Ous remenats amb orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>7</b> Llenties estofades amb hortalisses Abadejo a la romana i amanida d'enciam i olives Fruita del temps
<b>10</b> Coliflor amb patata Salsitxes vegetals al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	<b>11</b> Tortel·linis de formatge amb salsa de tomàquet Truita d'espínacs i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	<b>12</b> Cigrons amb un rajolí d'oli Panini vegetal i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre	<b>13</b> Patates amb picada d'all i julivert Truita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>14</b> Arròs blanc tres delícies (sense pernil) Peix fresc al forn amb guarnició de samfaina Fruita del temps
<b>17</b> Crema de carbassó Truita a la paisana i guarnició d'arròs blanc Fruita del temps	<b>18</b> Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro Gelats	<b>19</b> Sopa de peix i arròs blanc Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>20</b> Amanida completa amb formatge fresc i poma Fideuada de peix amb una mica d'allioli Fruita del temps	<b>21</b>  <b>FESTIU</b>
<b>24</b>  <b>FESTIU</b>	<b>25</b> Arròs blanc amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps	<b>26</b> Macarrons integrals amb verduretes Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>27</b> Llenties estofades amb hortalisses Truita a les fines herbes i amanida d'enciam i poma Fruita del temps	<b>28</b> <b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro Pizza de cavalla logurt natural ECO sense sucre amb fruita fresca
<b>31</b> Bledes amb patata Ous remenats amb xampinyons i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre	-	-	<b>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</b>	<b>Pa integral un dia a la setmana.</b>  <b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b>

# Menú escola Salarich

## MAIG 2021 menú sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs blanc <b>3</b> amb salsa de tomàquet Trita de formatge amb guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>4</b> Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> <b>Menú de la Mediterrània</b> Amanida caprese Pastísio (amb <b>macarrons#</b> i <b>salsa bolonyesa*</b>) Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi <b>a l'orenga*</b> i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> Llenties estofades amb hortalisses Abadejo <b>a la romana#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p><b>10</b> Coliflor amb patata <b>Salsitxes de porc al forn*</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>11</b> <b>Espaguetis#</b> amb salsa de tomàquet i formatge ratllat Trita d'espínacs i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> Cigrons amb un rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>13</b> Patates amb picada d'all i julivert Trita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> Arròs blanc tres delícies (amb <b>pernil*</b>) Peix fresc al forn amb guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p><b>17</b> Crema de carbassó Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs blanc Fruita del temps</p>	<p><b>18</b> Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro <b>Gelat*</b></p>	<p><b>19</b> Sopa de brou vegetal i arròs blanc Trita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Amanida completa amb <b>bacó*</b> cruixent i poma <b>Fideuada#</b> de peix amb una mica d'<b>allioli*</b> Fruita del temps</p>	<p><b>21</b>          <b>FESTIU</b></p>
<p><b>24</b>          <b>FESTIU</b></p>	<p><b>25</b> Arròs blanc amb salsa de tomàquet Trita de formatge amb guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>26</b> <b>Macarrons#</b> amb verduretes Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>27</b> Llenties estofades amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> <b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro <b>Pizza#</b> de cavalla logurt natural ECO sense sucre amb fruita fresca</p>
<p><b>31</b> Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>-</p>	<p><b>*Plat o producte sense gluten ni traces.</b> <b>#Plat o producte especial sense gluten ni traces.</b></p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana.</b>  <b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>

# Menú escola Salarich

MAIG 2021 menú sense PLV

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs blanc <b>3</b> amb salsa de tomàquet Truita de <b>pernil*</b> amb guarnició de pastanaga i olives <b>logurt de soja#</b></p>	<p>Crema de llegums <b>4</b> Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p>	<p><b>Menú de la Mediterrània</b> <b>5</b> Amanida caprese amb olives negres (sense formatge) Macarrons amb salsa bolonyesa Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra <b>6</b> amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses Abadejo <b>a la romana*</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps <b>7</b></p>
<p>Coliflor amb patata <b>10</b> <b>Salsitxes de porc al forn*</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>Llacets amb salsa de <b>11</b> tomàquet Truita d'espínacs i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>Cigrons <b>12</b> amb un rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>logurt de soja#</b></p>	<p>Patates <b>13</b> amb picada d'all i julivert Truita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Arròs blanc <b>14</b> tres delícies (amb <b>pernil*</b>) Peix fresc al forn amb guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p>Crema de carbassó <b>17</b> (sense llet) Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs blanc Fruita del temps</p>	<p>Empedrat <b>18</b> de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro <b>Gelat*</b></p>	<p>Sopa de brou vegetal <b>19</b> i arròs blanc Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Amanida completa <b>20</b> amb <b>bacó*</b> cruixent i poma Fideuada de peix amb una mica d'<b>alloli*</b> Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> <b>FESTIU</b></p>
<p><b>24</b> <b>FESTIU</b></p>	<p>Arròs blanc <b>25</b> amb salsa de tomàquet Truita de <b>bacó*</b> amb guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Macarrons integrals <b>26</b> amb verduretes Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades <b>27</b> amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>Dia de la Nutrició</b> <b>28</b> Crema de porro (sense llet) <b>Pizza*</b> de cavalla (sense formatge) <b>logurt de soja#</b> amb fruita fresca</p>
<p>Bledes amb patata <b>31</b> Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives <b>logurt de soja#</b></p>	<p>-</p>	<p><b>*Plat o producte sense PLV ni traces.</b> <b>#Plat o producte especial sense PLV ni traces.</b></p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

# Menú escola Salarich

MAIG 2021 menú sense PLV ni ou

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs blanc <b>3</b> amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb herbes aromàtiques amb guarnició de pastanaga i olives <b>logurt de soja#</b></p>	<p><b>4</b> Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p>	<p><b>Menú de la Mediterrània 5</b> Amanida caprese amb olives negres (sense formatge) <b>Macarrons#</b> amb salsa bolonyesa Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> Llenties estofades amb hortalisses <b>Abadejo a la romana#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>Coliflor amb patata <b>10</b> <b>Salsitxes de porc al forn*</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>Espaguetis# 11</b> amb salsa de tomàquet Fogoner al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> Cigrons amb un rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>logurt de soja#</b></p>	<p><b>13</b> Patates amb picada d'all i julivert Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> Arròs blanc tres delícies (amb <b>pernil*</b> / sense truita) Peix fresc al forn amb guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p><b>17</b> Crema de carbassó (sense llet) Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs blanc Fruita del temps</p>	<p><b>18</b> Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro <b>Gelat*</b></p>	<p><b>19</b> Sopa de brou vegetal i arròs blanc Gall dindi al forn amb patata i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Amanida completa amb <b>bacó*</b> cruixent i poma <b>Fideuada#</b> de peix Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> <b>FESTIU</b></p>
<p><b>24</b> <b>FESTIU</b></p>	<p><b>25</b> Arròs blanc amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>26</b> <b>Macarrons#</b> amb verduretes Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>27</b> Llenties estofades amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> <b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro (sense llet) <b>Pizza*</b> de cavalla (sense formatge) <b>logurt de soja#</b> amb fruita fresca</p>
<p><b>31</b> Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives <b>logurt de soja#</b></p>	<p>-</p>	<p><b>*Plat o producte sense PLV, ni ou ni traces.</b> <b>#Plat o producte especial sense PLV, ni ou ni traces.</b></p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana.</b> <b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>

# Menú escola Salarich

## MAIG 2021 menú sense peix ni marisc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs blanc <b>3</b> amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>4</b> Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> <b>Menú de la Mediterrània</b> Amanida caprese Pastísio Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> Llenties estofades amb hortalisses Llom arrebossat i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p><b>10</b> Coliflor amb patata Salsitxes de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>11</b> Llacets amb salsa de tomàquet i formatge ratllat Truita d'espínacs i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> Cigrons amb un rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>13</b> Patates amb picada d'all i julivert Truita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> Arròs blanc tres delícies Gall dindi al forn amb guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p><b>17</b> Crema de carbassó Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs blanc Fruita del temps</p>	<p><b>18</b> Empedrat de mongetes blanques (sense verat) Gall dindi amb allada i amanida d'enciam i blat de moro <b>Gelat*</b></p>	<p><b>19</b> Sopa de brou vegetal i arròs blanc Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Amanida completa amb bacó cruixent, formatge fresc i poma Fideuada de verdures amb una mica d'<b>allioli*</b> Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> <b>FESTIU</b></p>
<p><b>24</b> <b>FESTIU</b></p>	<p><b>25</b> Arròs blanc amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>26</b> Macarrons integrals amb verduretes Llom a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>27</b> Llenties estofades amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> <b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro <b>Pizza*</b> de verdures logurt natural ECO sense sucre amb fruita fresca</p>
<p><b>31</b> Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>-</p>	<p><b>*Plat o producte sense peix, ni marisc ni traces.</b> <b>#Plat o producte especial sense peix, ni marisc ni traces.</b></p>	<p><b>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</b></p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana.</b> <b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>

# Menú escola Salarich

MAIG 2021 menú sense carn, ni llegums ni traces

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs blanc <b>3</b> amb salsa de tomàquet Trita de formatge amb guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>4</b> Crema de pastanaga Lluç al forn amb poma i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> <b>Menú de la Mediterrània</b> Amanida caprese Macarrons amb salsa de tomàquet casolana, cavalla i formatge ratllat Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Bròquil amb patata Ous remenats amb orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> Arròs amb <b>hortalisses**</b> Abadejo <b>a la romana#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p><b>10</b> Coliflor amb patata Rap al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>11</b> Tortel·linis de formatge amb salsa de tomàquet Trita d'espínacs i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> Arròs especiat amb un rajolí d'oli <b>Panini vegetal*</b> i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p><b>13</b> Patates amb picada d'all i julivert Trita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> Arròs blanc <b>tres delícies**</b> (sense pernil ni pèsols) Peix fresc al forn amb guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p><b>17</b> Crema de carbassó Trita a la paisana i guarnició d'arròs blanc Fruita del temps</p>	<p><b>18</b> Amanida de tomàquet, pastanaga, olives negres i verat Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro <b>Gelat*</b></p>	<p><b>19</b> Sopa de brou vegetal i arròs blanc Trita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Amanida completa amb formatge fresc i poma <b>Fideuada**</b> de peix amb una mica d'<b>allioli*</b> Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> <b>FESTIU</b></p>
<p><b>24</b> <b>FESTIU</b></p>	<p><b>25</b> Arròs blanc amb salsa de tomàquet Trita de formatge amb guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>26</b> Macarrons amb <b>verduretes**</b> Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>27</b> Patates estofades amb <b>hortalisses**</b> Trita a les fines herbes i amanida d'enciam i poma Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> <b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro <b>Pizza*</b> de cavalla logurt natural ECO sense sucre amb fruita fresca</p>
<p><b>31</b> Bledes amb patata Ous remenats amb xampinyons i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>-</p>	<p><b>*Plat o producte sense llegums, ni soja ni traces.</b> <b>#Plat o producte especial sense llegums, ni soja ni traces.</b> <b>**Plat sense pèsols ni mongeta tendra.</b></p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana.</b> <b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>



# Menú escola Salarich

MAIG 2021 menú sense gluten, ni PLV ni glutamat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs blanc <b>3</b> amb <b>salsa de tomàquet*</b> Truita de <b>pernil*</b> amb guarnició de pastanaga i olives <b>logurt de soja#</b></p>	<p><b>4</b> Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>Menú de la Mediterrània 5</b> Amanida caprese amb olives negres (sense formatge) <b>Macarrons#</b> amb <b>salsa bolonyesa*</b> Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi <b>a l'orenga*</b> i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> Llenties estofades amb hortalisses Abadejo <b>a la romana#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>Coliflor amb patata <b>10</b> <b>Salsitxes de porc al forn*</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>11</b> <b>Espaguetis#</b> amb <b>salsa de tomàquet*</b> Truita d'espínacs i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> Cigrons amb un rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>logurt de soja#</b></p>	<p><b>13</b> Patates amb picada d'all i julivert Truita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> Arròs blanc tres delícies (amb <b>pernil*</b>) Peix fresc al forn amb guarnició de <b>samfaina*</b> Fruita del temps</p>
<p><b>17</b> Crema de carbassó (sense llet) Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs blanc Fruita del temps</p>	<p><b>18</b> Empedrat de mongetes blanques (amb <b>verat*</b>) Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro <b>Gelat*</b></p>	<p><b>19</b> Sopa de brou vegetal i arròs blanc Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Amanida completa amb <b>bacó*</b> cruixent i poma <b>Fideuada#</b> de peix amb una mica d'<b>alloli*</b> Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> <b>FESTIU</b></p>
<p><b>24</b> <b>FESTIU</b></p>	<p><b>25</b> Arròs blanc amb <b>salsa de tomàquet*</b> Truita de <b>bacó*</b> amb guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p>	<p><b>26</b> <b>Macarrons#</b> amb verduretes Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>27</b> Llenties estofades amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> <b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro (sense llet) <b>Pizza#</b> de <b>cavalla*</b> (sense formatge) <b>logurt de soja#</b> amb fruita fresca</p>
<p><b>31</b> Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives <b>logurt de soja#</b></p>	<p>-</p>	<p><b>*Plat o producte sense gluten, ni PLV, ni glutamat (E-621) ni traces.</b> <b>#Plat o producte especial sense gluten, ni PLV ni traces.</b></p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

# Menú escola Salarich

MAIG 2021 menú sense bolets, ni fongs ni formatge blau

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Arròs blanc amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre <b>3</b>	Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps <b>4</b>	<b>Menú de la Mediterrània</b> Amanida caprese Pastísio Fruita del temps <b>5</b>	Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps <b>6</b>	Llenties estofades amb hortalisses Abadejo a la romana i amanida d'enciam i olives Fruita del temps <b>7</b>
Coliflor amb patata Salsitxes de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps <b>10</b>	Tortel·linis de formatge amb salsa de tomàquet Truita d'espínacs i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps <b>11</b>	Cigrons amb un rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre <b>12</b>	Patates amb picada d'all i julivert Truita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps <b>13</b>	Arròs blanc tres delícies Peix fresc al forn amb guarnició de samfaina Fruita del temps <b>14</b>
Crema de carbassó Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs blanc Fruita del temps <b>17</b>	Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro Gelats <b>18</b>	Sopa de peix i arròs blanc Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps <b>19</b>	Amanida completa amb bacó cruixent i poma Fideuada de peix amb una mica d'allioli Fruita del temps <b>20</b>	<b>FESTIU</b> <b>21</b>
<b>FESTIU</b> <b>24</b>	Arròs blanc amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps <b>25</b>	Macarrons integrals amb verdures Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps <b>26</b>	Llenties estofades amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps <b>27</b>	<b>Dia de la Nutrició</b> Crema de porro Pizza de cavalla logurt natural ECO sense sucre amb fruita fresca <b>28</b>
Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre <b>31</b>	-	-	<b>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</b>	<b>Pa integral un dia a la setmana.</b> <b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b>

# Menú escola Salarich

MAIG 2021 menú sense cacauets, ni ou, ni bacallà  
ni soja

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Arròs blanc <b>3</b> amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb herbes aromàtiques amb guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre	Crema de <b>llegums*</b> <b>4</b> Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	<b>Menú</b> <b>5</b> <b>de la Mediterrània</b> Amanida caprese <b>Macarrons#</b> amb salsa de tomàquet casolana, <b>cavalla*</b> i <b>formatge ratllat#</b> Fruita del temps	Mongeta tendra <b>6</b> amb patata Daus de gall dindi <b>a</b> <b>l'orenga*</b> i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Llenties estofades <b>7</b> amb hortalisses Abadejo <b>a la romana#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps
Coliflor amb patata <b>10</b> <b>Salsitxes de porc al forn*</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	<b>Espaguetis#</b> amb <b>11</b> salsa de tomàquet i <b>formatge ratllat#</b> Fogoner al forn amb llimona i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Cigrons <b>12</b> amb un rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre	Patates <b>13</b> amb picada d'all i julivert Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Arròs blanc <b>14</b> tres delícies (amb <b>pernil*</b> / sense truita) Gall dindi al forn amb guarnició de samfaina Fruita del temps
Crema de carbassó <b>17</b> Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs blanc Fruita del temps	Empedrat <b>18</b> de mongetes blanques (amb <b>verat*</b> ) Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro <b>Gelat*</b>	Sopa de brou vegetal <b>19</b> i arròs blanc Gall dindi al forn amb patata i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>20</b> Amanida completa amb <b>bacó*</b> cruixent i poma <b>Fideuada#</b> de peix Fruita del temps	<b>21</b> <b>FESTIU</b>
<b>24</b> <b>FESTIU</b>	Arròs blanc <b>25</b> amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps	<b>Macarrons#</b> <b>26</b> amb verduretes Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Llenties estofades <b>27</b> amb hortalisses Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps	<b>Dia de la Nutrició</b> <b>28</b> Crema de porro <b>Pizza*</b> de <b>cavalla*</b> logurt natural ECO sense sucre amb fruita fresca
Bledes amb patata <b>31</b> Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre	-	<b>*Plat o producte sense</b> <b>cacauets, ni ou, ni soja ni</b> <b>traces.</b> <b>#Plat o producte especial</b> <b>sense cacauets, ni ou, ni</b> <b>soja ni traces.</b>	Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.