

**ABRIL**

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3	4	5	6	SANT HILARI
Cus cus integral amb salsa de verdures	Patata i coliflor amb pesto	Llacets de pasta amb pastanaga, olives, tomàquet i formatge fresc de Can Bordoí	Ou farcit amb tonyina i maionesa casolana amb amanida	
Salsitxes de pollastre amb escarola i poma	Botifarra amb ketchup casolà	Maires amb alloli casolà	Llenties amb arròs integral, verdures i xoriço	
Fruita del temps	logurt d'ovella amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	
Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú groc	
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
	Macarrons amb salsa de verdures	Amanida variada amb cigrons	Arròs integral amb tonyina, pastanaga bullida, alfàbrega i olives	Patata, pastanaga i alls tendres
	Cuixes de pollastre a la llimona amb amanida	Truita de patata i pa amb tomàquet	Bacallà amb all i julivert	Bistec de vedella arrebossat amb daus de tomàquet
	Fruita del temps	logurt de maduixes ecològic	Fruita del temps	Plàtan amb xocolata
	Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú groc	Què sopem? Menú verd
24	25	26	27	28
Arròs amb salsa de verdures i tomàquet	Mongeta del ganxet estofada amb verdures	Espaguetis amb carbonara de pernil salat	Tabouleh de cus cus integral amb panses, pastanaga, tomàquet i oli de menta	Amanida variada amb llonganissa
Pinxos de gall d'indi amb amanida	Truita de patata i pa de pagès amb tomàquet	Lluç al forn amb amanida	Pollastre rostit	Pastis de patata amb vedella i verdures
Gelat	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú groc	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú verd

El 100% de les preparacions estan elaborades per les cuineres de l'escola, amb ingredients frescos de proximitat i de temporada. Amb productes ecològics com la vedella, el porc, l'ou i el iogurt, així com la majoria de cereals, llavors, verdures i fruites. El peix és fresc i de costes de proximitat.  
**Menús revisats per Joseba Koldo Apesteguia – NUTRICIONISTA Col·legiat 0598**

**Menú Verd**

**Propostes primer plat a escollir:**  
 Amanida de temporada amb llavors  
 Favas i patata saltejada  
**Propostes segon plat a escollir:**  
 Truita d'espàrrecs  
 Seitán arrebossat

**Menú Blau**

**Propostes primer plat a escollir:**  
 Verdura al vapor amb oli d'oliva verge  
 Carxofa al forn  
**Propostes segon plat a escollir:**  
 Rap a la cassola  
 Musclos a la marinera

**Menú Groc**

**Propostes primer plat a escollir:**  
 Amanida de cigrons i tonyina  
 Verdures saltejades  
**Propostes segon plat a escollir:**  
 Xai a la planxa  
 Hamburgueses de vedella

Coordinadora del servei: [eva@casolem.cat](mailto:eva@casolem.cat)  
 Administració i facturació: [administracio@casolem.cat](mailto:administracio@casolem.cat)  
 Direcció: [cristina@casolem.cat](mailto:cristina@casolem.cat) / [casolem@casolem.cat](mailto:casolem@casolem.cat)

**AVISOS I INCIDÈNCIES: T.673737067**