

## Menú d'abril 2010

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	6	7	8	9
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brou amb pistons</li> <li>• Escalopa de vedella amb patates</li> <li>• Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lenties estofades amb xoriço</li> <li>• Hamburguesa amb amanida de tomàquet</li> <li>• Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mongeta tendra amb patates</li> <li>• Filet de lluç amb salsa verda</li> <li>• Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paella de peix</li> <li>• Tastet amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>• Macedònia</li> </ul>
12	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brou amb galets</li> <li>• Llom arrebossat amb patates fregides</li> <li>• Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mongetes seques</li> <li>• Truita de pernil dolç i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>• Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrons amb carn, tomàquet i formatge</li> <li>• Porcions de lluç amb amanida de tomàquet</li> <li>• Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purè de verdures</li> <li>• Pit de gall d'indi amb salsa de xampinyons</li> <li>• Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de peix amb arròs</li> <li>• Mandonguilles amb salsa de tomàquet</li> <li>• Fruita del temps</li> </ul>
19	20	21	22	23
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brou amb pasta</li> <li>• Escalopa de vedella amb patates</li> <li>• Fruita amb almíbar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fideus amb sípia</li> <li>• Llom amb salsa de pinya</li> <li>• Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pèsols amb patates</li> <li>• Pollastre al forn amb ceba</li> <li>• Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lenties estofades</li> <li>• Filet de panga amb tomàquet amanit i olives</li> <li>• Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs amb tomàquet i ou</li> <li>• Croquetes amb amanida d'enciam</li> <li>• Fruita del temps</li> </ul>
26	27	28	29	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brou amb galets</li> <li>• Llom arrebossat amb amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>• Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cigrons estofats</li> <li>• Truita de patates amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>• Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tallarins amb tomàquet i formatge</li> <li>• Filet de llenguado amb maionesa</li> <li>• Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré de carbassó</li> <li>• Pit de pollastre amb salsa de tomàquet</li> <li>• Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paella de peix</li> <li>• Rotllets de pernil dolç i formatge amb tomàquet amanit</li> <li>• Fruita del temps</li> </ul>

**Per beure se servirà aigua i/o llet.**

**Els menus podran variar en funció de les necessitats del menjador i dels nens.**