

AVRIL – SANS VIANDE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17 FIDEOS CHINOS (soja, calabacín, cebolla y zanahoria) TOFU ENCEBOLLADO LECHUGA CON FRUTOS SECOS FRUTA DE TEMPORADA	18 GUIANTES, PATATA Y ZANAHORIA AL VAPOR CON ACEITE DE OLIVA VARITAS DE MERLUZA CASERAS CON CHAMPIÑONES MEZCLUM , TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	19 LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS HAMBURGUESA DE VEGETAL CON PATATA AL HORNO ZANAHORIA CON PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	20 ENSALADA DE ARROZ (maíz, tomate, queso y aceitunas) TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA CON ZANAHORIA YOGUR NATURAL	21 SOPA DE MARAVILLA FILETE DE GALLO CON ALCACHOFAS REBOZADAS TOMATE CON ORÉGANO FRUTA DE TEMPORADA
24 COUS COUS CON VERDURAS TIRAS DE HEURA AL HORNO CON PASAS, CIRUELAS Y CEBOLLA LECHUGA CON TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	25 PURÉ DE CALABAZA CON QUESO LOMO DE SALMÓN AL HORNO CON CHIPS DE BONIATO ZANAHORIA CON ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	26 JUDÍA Y PATATA AL VAPOR CON ACEITE DE OLIVA ALBÓNDIGAS VEGETALES EN SALSA CON BERENJENA TOMATE CON ORÉGANO FRUTA DE TEMPORADA	27 ENSALADA DE GARBANZOS (queso, tomate y aceitunas) TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA MEZCLUM, ZANAHORIA Y MAIZ FRUTA DE TEMPORADA	28 LA RIOJA PATATAS A LA RIOJANA BACALAO A LA RIOJANA FLAN DE VAINILLA

Menu sous la supervision de la diététicienne Victoria Grau Aleu – Num CAT002048 du CODUNICAT (Col·legi de dietistas-nutricionistes de Catalunya)
Les plats indiqués en gras sont faits avec des produits biologiques, ainsi que tous les fruits des repas et du goûter.