

MENÚ ABRIL 2025- Ed. 1-2 anys



Menús elaborats i revisats per la dietista- nutricionista Ariadna Martínez Cerdà

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 -sopa d'arròs i verdures (carbassó i pastanaga) -truita de patata i enciam -iogurt natural	2 -patata i col -pollastre estofat amb sofregit de ceba i tomàquet -fruita del temps	3 -llenties amb arròs i tomàquet -enciam i pastanaga ratllada -fruita	4 -macarrons integrals amb verdures (tomàquet i ceba) i tonyina -fruita del temps
	Verdura al forn i peix	Crema de verdures i sípia	Crema verdures i peix blanc amb patata	Crep amb verdures i tonyina
7 -crema de carbassó, carbassa i nap -hamburguesa de coliflor i formatge -iogurt natural	8 -fideus amb tomàquet -bacallà al forn i enciam -fruita del temps	9 -mongeta verda i patata -carn magra estofada amb ceba i tomàquet -fruita del temps	10 -pèsols amb patata -pollastre al forn amb ceba, tomàquet i enciam -fruita del temps	11 -llenties amb arròs i verdures (espinacs) -ou dur -fruita del temps
Sopa vegetal amb arròs i peix	Amanida amb llegum	Sopa de verdures amb fideus i peix blau	Verdures amb peix blanc al forn	Torrada amb pernil, alvocat i formatge
14 SETMANA SANTA	15 SETMANA SANTA	16 SETMANA SANTA	17 SETMANA SANTA	18 SETMANA SANTA
21 <i>PASQUA</i>	22 -cigrons estofats amb verdures (ceba i pastanaga) -ou remenat -fruita del temps	23 -crema de verdures (ceba, pastanaga i moniato) -daus de gall dindi i cigrons de guarnició -fruita del temps	24 -patata pèsols i pastanaga -bacallà empanat i enciam -fruita del temps	25 -sopa vegetal amb arròs i ou dur -tomàquet amanit -iogurt natural
	Amanida i truita de patata	Verdura al wok i sípia	Verdura al forn amb llegum	Verdures al forn i truita
28 -arròs a la cassola amb tomàquet -truita francesa -iogurt natural	29 -crema de ceba i pastanaga -cigrons amb patata i tomàquet -fruita del temps	30 -mongeta tendra, pastanaga i patata -lluç al forn -fruita del temps	-Un cop al mes s'incorpora la varietat de pasta integral, així com també la opció de triar pa integral. -Postres: la fruita que s'ofereix és de temporada i el iogurt natural de Cabrianes. -L'oli que s'utilitza per cuina és oli de girasol alt oleic, oli d'oliva verge extra per amanir i la sal iodada. -Les racions s'adapten al grup d'edat i es respecta la sensació de gana dels infants i joves. -Us adjuntem una proposta genèrica de sopars a sota de cada dia. *Des del servei de cuina de La Salle es reserva el dret a modificar el menú, si fos necessari.	
Verdures al forn amb llegum	Sopa de verdures amb arròs i peix	Verdures al forn i truita		