



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets,

els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA BASAL

*Opció de pa integral i recomanacions per sopar tots els dies
*Només es podrà disposar de segona opció a partir de 6è de primària

6

Arròs amb verdures
Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
*Crestes de tonyina
Fruita del temps

Coliflor saltada amb alls
Rap al forn amb carbassa i ceba rostida
logurt

7

Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda)
Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives)
*Peix a la planxa
Fruita del temps

Bledes saltades amb alls i panses
Daus de vedella al forn amb verdures
logurt

8

Cigrons estofats amb verdures
Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet)
*Gall dindi al forn
logurt sostenible natural sense sucre

Crema de pastanaga
Llenguado al forn amb all i julivert i tomàquet forn
Fruita del temps

9

Macarrons amb tomàquet
Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet)
*Truita amb pernil dolç
Fruita del temps

Hummus amb crostons de pastanaga
Ous al forn amb pernil i verdures
logurt amb ametlles

10

Crema de verdures de temporada
Cap de llom al forn amb arròs pilaf
*Pollastre al forn
Fruita del temps

Cuscús saltat amb verdures i panses
Pinxos d'au adobats amb patates
Quéfir

13

Fideuà de verdures
Bunyols de bacallà amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol)
*Truita francesa
Fruita del temps

Sopa juliana
Croquetes de pernil amb amanida verda
logurt

14

Mongetes blanques guisades amb verdures
Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
*Peix al forn
Fruita del temps

Crema de verdures
Ous durs amb samfaina
logurt

15

Sopa de peix amb arròs
Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet)
*Llom arrebossat
Fruita del temps

Panatóx de verdures
Llom a la planxa amb xips d'albergínia
logurt

16

Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor)
Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives)
*Delícies de peix
Fruita del temps

Quinoa amb verdures
Lluç a la planxa amb advocat amanit
logurt

17

Crema de carbassa
Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides
*Bistec a la planxa
logurt sostenible natural sense sucre

Pasta saltada amb verdures
Gall dindi al forn amb patates "a lo pobre"
Fruita del temps

20

FESTIU

21

FESTIU

22

Espirals a la napolitana (tomàquet i alfàbrega)
Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
*Mix de fregits
Fruita del temps

Crema de bròquil
Sandwich de salmó fumat i philadelfia
logurt

23

Amanida de cigrons (ceba, olives, blat de moro i pastanaga)
Bacallà amb samfaina
*Gall dindi a la planxa
Fruita del temps

Trinxat de verdures
Ous remenats amb alls tendres i gambetes
logurt

24

SANTA MARIA AUXILIADORA

Pizza de pernil dolç i formatge
Croquetes de rostit amb xips
*Llom al forn
Refresc
Gelats

27

Arròs a la cassola
Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
*Hamburguesa mixta
Fruita del temps

Amanida mixta
Pollastre a la planxa amb pebrots
logurt

28

Bròquil amb patata
Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons
*Llom a la planxa
Fruita del temps

Carxofes saltades amb pernil
Peixet al forn amb amanida
logurt

29

Empedrat de mongetes (tonyina, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives)
Rap al forn amb patata panadera
*Truita francesa amb formatge
logurt sostenible natural sense sucre

Purè de carbassó i porros
Quiche de verdures
Fruita del temps

30

Sopa d'au amb fideus
Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
*Peix a la planxa
Fruita del temps

Mongeta verda saltada amb ceba
Lluç a la planxa amb patates
logurt

31

Jornada PARISIINA

Vichyssoise amb crostons
Cordon bleu d'au amb ratatouille
Croissant artesà amb xocolata

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 3-8 anys: Primera setmana 570 kcal, HC 66g, Lip. 18g, Prot. 36g - Segona setmana 591 kcal, HC 69g, Lip. 18.5g, Prot. 37g - Tercera setmana 581 kcal, HC 68g, Lip. 18g, Prot. 36.7g - Quarta setmana 595 kcal, HC 68g, Lip. 19g, Prot. 38g - Cinquena setmana 612 kcal, HC 71g, Lip. 20g, Prot. 37g. Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 9-13 anys: Primera setmana 738 kcal, HC 81g, Lip. 26g, Prot. 45g - Segona setmana 743 kcal, HC 78g, Lip. 27g, Prot. 47g - Tercera setmana 737 kcal, HC 79g, Lip. 26g, Prot. 46.7g - Quarta setmana 739 kcal, HC 77.8g, Lip. 28g, Prot. 43.9g - Cinquena setmana 778 kcal, HC 82.4g, Lip. 28.7g, Prot. 47.6g.



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE GLUTEN *SENSE OPCIÓ DE PA INTEGRAL		FESTIU		1 Arròs amb salsa de tomàquet (*) Pollastre arrebossat sense gluten amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
6 Arròs amb verdures Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	7 Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilet de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	8 Cigrons estofats amb verduretes (*) Hamburguesa de vedella sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) logurt sostenible natural sense sucre	9 (*) Pasta sense gluten amb tomàquet Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	10 Crema de verdures de temporada Cap de llom al forn amb arròs pilaf Fruita del temps
13 (*) Fideuà de verdures amb brou casolà i pasta sense gluten (*) Bacallà arrebossat sense gluten amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	14 Mongetes blanques guisades amb verdures Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	15 (*) Sopa de peix casolana amb arròs Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	16 Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) Gall dindi a l'alet amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	17 Crema de carbassa Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides logurt sostenible natural sense sucre
FESTIU		FESTIU		24 SANTA MARIA AUXILIADORA (*) Pizza casolana de formatge (sense al·lèrgens) (*) Llom arrebossat sense gluten amb patates fregides Refresc (*) Gelat de gel
27 (*) Arròs a la cassola amb brou casolà Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	28 Bròquil amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons Fruita del temps	29 Empedrat de mongetes (tonyina, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) Rap al forn amb patata panadera logurt sostenible natural sense sucre	30 (*) Sopa d'au casolana amb pasta sense gluten Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	31 (*) Vichyssoise sense crostons (*) Pollastre arrebossat sense gluten amb ratatouille (*) Postre especial sense al·lèrgens

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE LACTOSA *SENSE OPCIÓ DE PA INTEGRAL		FESTIU		
6	7	8	9	10
Arròs amb verdures Trita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilet de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Cigrons estofats amb verduretes (* Hamburguesa de vedella sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) (* logurt sense lactosa	Macarrons amb tomàquet Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	(* Mongetes verdes saltades amb ceba Lluç al forn amb patata laminada (* logurt sense lactosa
13	14	15	16	17
(* Fideuà de verdures amb brou casolà (* Bacallà arrebossat amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Mongetes blanques guisades amb verdures Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	(* Sopa de peix casolana amb arròs Trita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	(* Crema de carbassa sense llet Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides (* logurt sense lactosa
20	21	22	23	24
FESTIU	FESTIU	Espirals a la napolitana (tomàquet i alfàbrega) Trita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Amanida de cigrons (ceba, olives, blat de moro i pastanaga) Bacallà amb samfaina Fruita del temps	SANTA MARIA AUXILIADORA (* Pizza casolana de tonyina i verdures (sense al·lèrgens) (* Llom arrebossat amb patates fregides Refresc (* Gelat de gel
27	28	29	30	31
(* Arròs a la cassola amb brou casolà Trita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	Bròquil amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons Fruita del temps	Empedrat de mongetes (tonyina, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) Rap al forn amb patata panadera (* logurt sense lactosa	(* Sopa d'au casolana amb fideus Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	Jornada PARISINA (* Vichyssoise sense llet ni crostons (* Pollastre arrebossat amb ratatouille (* Postre especial sense al·lèrgens

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE CARN		1		2
		FESTIU		Arròs amb salsa de tomàquet (*) Nuggets vegans amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
6		7	8	9
Arròs amb verdures Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) (*) Rap al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Cigrons estofats amb verduretes (*) Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) logurt sostenible natural sense sucre	Macarrons amb tomàquet Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	Crema de verdures de temporada (*) Truita francesa amb arròs pilaf Fruita del temps
13		14	15	16
Fideuà de verdures Bunyols de bacallà amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol) Fruita del temps	(*) Trinxat de verdures (col, patata i carbassa) Mongetes blanques guisades amb verdures Fruita del temps	Sopa de peix amb arròs Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) (*) Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Crema de carbassa Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides logurt sostenible natural sense sucre
20		21	22	23
FESTIU		FESTIU	Espirals a la napolitana (tomàquet i alfàbrega) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Amanida de cigrons (ceba, olives, blat de moro i pastanaga) Bacallà amb samfaina Fruita del temps
27		28	29	30
Arròs a la cassola Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	Broquil amb patata (*) Hamburguesa vegetal amb verdures i xampinyons saltats Fruita del temps	Empedrat de mongetes (tonyina, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) Rap al forn amb patata panadera logurt sostenible natural sense sucre	(*) Sopa vegetal amb fideus (*) Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	SANTA MARIA AUXILIADORA (*) Pizza de formatge (*) Croquetes d'espinacs amb xips Refresc Gelat
31		Jornada PARISINA Vichyssoise amb crostons (*) Nuggets vegans amb ratatouille Croissant artesà amb xocolata		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

“VIDA I COLOR”

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA OVOLACTOVEGETARIÀ		FESTIU		1
6	7	8	9	10
Arròs amb verdures Trita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) (* Seità al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Cigrons estofats amb verduretes (* Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) logurt sostenible natural sense sucre	Macarrons amb tomàquet (* Tofu al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	(* Mongetes verdes saltades amb ceba (* Remenat d'ou amb patata laminada logurt sostenible natural sense sucre
13	14	15	16	17
Fideuà de verdures (* Bunyols d'espínacs amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol) Fruita del temps	(* Trinxat de verdures (col, patata i carbassa) Mongetes blanques guisades amb verdures Fruita del temps	(* Sopa vegetal amb arròs Trita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) (* Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Crema de carbassa (* Tofu al forn amb patates fregides logurt sostenible natural sense sucre
20	21	22	23	24
FESTIU	FESTIU	Espirals a la napolitana (tomàquet i alfàbrega) Trita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	(* Puré de carbassó Amanida de cigrons (ceba, olives, blat de moro i pastanaga) Fruita del temps	SANTA MARIA AUXILIADORA (* Pizza de formatge (* Croquetes d'espínacs amb xips Refresc Gelats
27	28	29	30	31
Arròs a la cassola Trita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	Bròquil amb patata (* Hamburguesa vegetal amb verdures i xampinyons saltats Fruita del temps	(* Coliflor a la gallega (* Empedrat de mongetes (tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) logurt sostenible natural sense sucre	(* Sopa vegetal amb fideus (* Trita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	Jornada PARISINA Vichyssoise amb crostons (* Nuggets vegans amb ratatouille Croissant artesà amb xocolata



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUCTOSA *SENSE OPCIÓ DE PA INTEGRAL		1	2	3
		FESTIU	(*) Arròs amb oli i alfàbrega (*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	(*) Mongetes verdes saltades amb ceba Lluç al forn amb patata laminada (*) logurt natural
6	7	8	9	10
(*) Arròs saltat amb xampinyons (*) Truita de patates amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	(*) Tricolor de verdures (patata i mongeta verda) Pernilet de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	(*) 1/2R Cigrons saltats amb porros (*) Hamburguesa de vedella sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i pipes de girasol) (*) logurt natural	(*) Macarrons amb oli i orenga (*) Fogoner al forn amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	(*) Crema de carbassó Cap de llom al forn amb arròs pilaf (*) logurt natural
13	14	15	16	17
(*) Fideus saltats amb xampinyons i porros (*) Bacallà arrebossat amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol) (*) logurt natural	(*) 1/2R Mongetes blanques bullides amb carbassó (*) Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	(*) Sopa de peix casolana amb arròs (*) Truita de carbassó amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	(*) Minestra de verdures (mongeta verda, patata i coliflor) Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	(*) Crema de xampinyons Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides (*) logurt natural
20	21	22	23	24
FESTIU	FESTIU	(*) Espirals amb oli i alfàbrega Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	(*) 1/2R Amanida de cigrons (ceba i olives) (*) Bacallà amb carbassó al forn (*) logurt natural	SANTA MARIA AUXILIADORA (*) Pizza casolana de formatge (sense fructosa ni tomàquet) (*) Llom arrebossat amb patates fregides (*) Postre especial sense fructosa
27	28	29	30	31
(*) Arròs saltat amb carbassó (*) Truita de patates amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	Bròquil amb patata (*) Daus de gall dindi saltats amb xampinyons (*) logurt natural	(*) 1/2R Empedrat de mongetes (tonyina i olives) Rap al forn amb patata panadera (*) logurt natural	(*) Sopa d'au casolana amb fideus (*) Botifarra de porc sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) logurt natural	Jornada PARISINA (*) Vichyssoise sense crostons (*) Pollastre arrebossat amb albergínia al forn (*) Postre especial sense al·lèrgens

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUITS SECS NI OU *SENSE OPCió DE PA INTEGRAL		FESTIU		1 Arròs amb salsa de tomàquet (*) Pollastre arrebossat sense ou amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
6 Arròs amb verdures (*) Rap al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	7 Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	8 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) logurt sostenible natural sense sucre	9 (*) Pasta sense ou amb tomàquet Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	10 Crema de verdures de temporada Cap de llom al forn amb arròs pilaf Fruita del temps
13 (*) Fideuà de verdures amb brou casolà i pasta sense ou (*) Bacallà arrebossat sense ou amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	14 Mongetes blanques guisades amb verdures Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	15 (*) Sopa de peix casolana amb arròs (*) Llom al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	16 Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	17 Crema de carbassa Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides logurt sostenible natural sense sucre
FESTIU		FESTIU		24 SANTA MARIA AUXILIADORA (*) Pizza casolana de tonyina i verdures (sense al·lèrgens) (*) Llom arrebossat sense ou amb patates fregides Refresc (*) Gelat de gel
27 (*) Arròs a la cassola amb brou casolà (*) Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	28 Bròquil amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons Fruita del temps	29 Empedrat de mongetes (tonyina, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) Rap al forn amb patata panadera logurt sostenible natural sense sucre	30 (*) Sopa d'au casolana amb pasta sense ou Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	31 (*) Vichyssoise sense crostons (*) Pollastre arrebossat sense ou amb ratatouille (*) Postre especial sense al·lèrgens

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUITS SECS *SENSE OPCIÓ DE PA INTEGRAL		FESTIU		1 Arròs amb salsa de tomàquet (*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
6 Arròs amb verdures Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	7 Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	8 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) logurt sostenible natural sense sucre	9 Macarrons amb tomàquet Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	10 Crema de verdures de temporada Cap de llom al forn amb arròs pilaf Fruita del temps
13 (*) Fideuà de verdures amb brou casolà (*) Bacallà arrebossat amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	14 Mongetes blanques guisades amb verdures Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	15 (*) Sopa de peix casolana amb arròs Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	16 Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	17 Crema de carbassa Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides logurt sostenible natural sense sucre
FESTIU		FESTIU		24 SANTA MARIA AUXILIADORA (*) Pizza casolana de pernil dolç i formatge (sense al·lèrgens) (*) Llom arrebossat amb patates fregides Refresc (*) Gelat de gel
27 (*) Arròs a la cassola amb brou casolà Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	28 Bròquil amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons Fruita del temps	29 Empedrat de mongetes (tonyina, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) Rap al forn amb patata panadera logurt sostenible natural sense sucre	30 (*) Sopa d'au casolana amb fideus Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	31 (*) Vichyssoise sense crostons (*) Pollastre arrebossat amb ratatouille Croissant artesà amb xocolata

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE LACTOSA NI KIWI *SENSE OPCIO DE PA INTEGRAL				
6 Arròs amb verdures Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (* Fruita del temps permesa)	7 Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilet de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) (* Fruita del temps permesa)	8 Cigrons estofats amb verduretes (*) Hamburguesa de vedella sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) (*) logurt natural sense lactosa	9 Macarrons amb tomàquet Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) (*) Fruita del temps permesa	10 (*) Crema de verdures de temporada sense llet Cap de llom al forn amb arròs pilaf (*) Fruita del temps permesa
13 (*) Fideuà de verdures amb brou casolà (*) Bacallà arrebossat amb amanida (enciam i olives) (*) Fruita del temps permesa	14 Mongetes blanques guisades amb verdures Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps permesa	15 (*) Sopa de peix casolana amb arròs Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) (*) Fruita del temps permesa	16 Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) (*) Fruita del temps permesa	17 (*) Crema de carbassa sense llet Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides (*) logurt natural sense lactosa
20 FESTIU	21 FESTIU	22 Espirals a la napolitana (tomàquet i alfàbrega) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) Fruita del temps permesa	23 Amanida de cigrons (ceba, olives, blat de moro i pastanaga) Bacallà amb samfaina (*) Fruita del temps permesa	24 SANTA MARIA AUXILIADORA (*) Pizza casolana de tonyina i verdures (sense al·lèrgens) (*) Llom arrebossat amb patates fregides Refresc (*) Gelat de gel
27 (*) Arròs a la cassola amb brou casolà Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps permesa	28 Bròquil amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons (*) Fruita del temps permesa	29 Empedrat de mongetes (tonyina, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) Rap al forn amb patata panadera (*) logurt natural sense lactosa	30 (*) Sopa d'au casolana amb fideus Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) Fruita del temps permesa	31 Jornada PARISINA (*) Vichyssoise sense llet ni crostons (*) Pollastre arrebossat amb ratatouille (*) Postre especial sense al·lèrgens

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE LLEGUMS NI FRUITS SECS

*SENSE OPCIO DE PA INTEGRAL

1	2	3
FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet (* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	Mongetes verdes saltades amb pernil dolç i ceba Lluç al forn amb patata laminada logurt sostenible natural sense sucre
6	7	8
Arròs amb verdures Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilet de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	(*) Espinacs amb patates (*) Hamburguesa de vedella sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) logurt sostenible natural sense sucre
9	10	
Macarrons amb tomàquet Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	Crema de verdures de temporada Cap de llom al forn amb arròs pilaf Fruita del temps	
13	14	15
(*) Fideuà de verdures amb brou casolà (sense pèsols) (*) Bacallà arrebossat amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	(*) Trinxat de verdures (col, patata i carbassa) Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	(*) Sopa de peix casolana amb arròs Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps
16	17	
Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Crema de carbassa Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides logurt sostenible natural sense sucre	
20	21	22
FESTIU	FESTIU	Espirals a la napolitana (tomàquet i alfàbrega) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps
23	24	
(*) Puré de carbassó Bacallà amb samfaina Fruita del temps	SANTA MARIA AUXILIADORA (*) Pizza casolana de pernil dolç i formatge (sense al·lèrgens) (*) Llom arrebossat amb patates fregides Refresc (*) Gelat de gel	
27	28	29
(*) Arròs a la cassola amb brou casolà (sense pèsols) Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	Bròquil amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons Fruita del temps	(*) Coliflor a la gallega Rap al forn amb patata panadera logurt sostenible natural sense sucre
30	31	
(*) Sopa d'au casolana amb fideus (*) Botifarra de porc sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	Jornada PARISINA (*) Vichyssoise sense crostons (*) Pollastre arrebossat amb ratatouille (*) Postre especial sense al·lèrgens	

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE LLENTIES		FESTIU	1 Arròs amb salsa de tomàquet Nuggets de pollastre amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	2 Mongetes verdes saltades amb pernil dolç i ceba Lluç al forn amb patata laminada logurt sostenible natural sense sucre
6 Arròs amb verdures Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	7 Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernils de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	8 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) logurt sostenible natural sense sucre	9 Macarrons amb tomàquet Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	10 Crema de verdures de temporada Cap de llom al forn amb arròs pilaf Fruita del temps
13 Fideuà de verdures Bunyols de bacallà amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol) Fruita del temps	14 Mongetes blanques guisades amb verdures Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	15 Sopa de peix amb arròs Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	16 Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	17 Crema de carbassa Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides logurt sostenible natural sense sucre
FESTIU	FESTIU	22 Espirals a la napolitana (tomàquet i alfàbrega) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	23 Amanida de cigrons (ceba, olives, blat de moro i pastanaga) Bacallà amb samfaina Fruita del temps	24 SANTA MARIA AUXILIADORA Pizza de pernil dolç i formatge Croquetes de rostit amb xips Refresc Gelats
27 Arròs a la cassola Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	28 Bròquil amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons Fruita del temps	29 Empedrat de mongetes (tonyina, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) Rap al forn amb patata panadera logurt sostenible natural sense sucre	30 Sopa d'au amb fideus Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	31 jornada PARISINA Vichyssoise amb crostons Cordon bleu d'au amb ratatouille Croissant artesà amb xocolata

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA				
SENSE LTP				
FRUITA NO PERMESA: POMA, PERA, PRÉSSEC, ALBERCOC, CIRERA, PRUNA, PARAGUAIÀ, MADUIXA, TOMÀQUET I FRUITS SECS. *SENSE OPCIÓ DE PA INTEGRAL				
6	7	8	9	10
(*) Arròs saltat amb xampinyons Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps permesa	Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) (*) Fruita del temps permesa	(*) Cigrons saltats amb verdures (*) Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam i pastanaga) logurt sostenible natural sense sucre	(*) Macarrons amb oli i orenga (*) Fogoner al forn amb amanida (enciam i pastanaga) (*) Fruita del temps permesa	Mongetes verdes saltades amb pernil dolç i ceba Lluç al forn amb patata laminada logurt sostenible natural sense sucre
13	14	15	16	17
(*) Fideuà de verdures amb brou casolà (sense tomàquet) (*) Bacallà arrebossat amb amanida (enciam i olives) (*) Fruita del temps permesa	(*) Mongetes blanques guisades amb verdures (sense tomàquet) Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps permesa	(*) Sopa de peix casolana amb arròs (*) Truita de carbassó amb amanida (enciam i pastanaga) (*) Fruita del temps permesa	Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) (*) Fruita del temps permesa	Crema de carbassa Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides logurt sostenible natural sense sucre
20	21	22	23	SANTA MARIA AUXILIADORA
FESTIU		FESTIU		(*) Pizza casolana de pernil dolç i formatge (sense al·lèrgens i sense tomàquet) (*) Llom arrebossat amb patates fregides Refresc (*) Gelat sense al·lèrgens
27	28	29	30	31
(*) Arròs saltat amb carbassó Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps permesa	Bròquil amb patata (*) Daus de gall dindi saltats amb verdures i xampinyons (*) Fruita del temps permesa	(*) Empedrat de mongetes (tonyina, pebrot verd, pebrot vermell i olives) Rap al forn amb patata panadera logurt sostenible natural sense sucre	(*) Sopa d'au casolana amb fideus Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) Fruita del temps permesa	PARISINA (*) Vichyssoise sense crostons (*) Pollastre arrebossat amb albergínia al forn Croissant artesà amb xocolata

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PEIX NI NOUS *SENSE OPCIÓ DE PA INTEGRAL		FESTIU	1 Arròs amb salsa de tomàquet (*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	2 Mongetes verdes saltades amb pernil dolç i ceba (*) Remenat d'ou amb patata laminada logurt sostenible natural sense sucre
6 Arròs amb verdures Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	7 Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	8 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) logurt sostenible natural sense sucre	9 Macarrons amb tomàquet (*) Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	10 Crema de verdures de temporada Cap de llom al forn amb arròs pilaf Fruita del temps
13 (*) Fideuà de verdures amb brou casolà (*) Gall dindi arrebossat amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	14 Mongetes blanques guisades amb verdures Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	15 (*) Sopa d'au casolana amb arròs Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	16 Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	17 Crema de carbassa (*) Llom al forn amb patates fregides logurt sostenible natural sense sucre
FESTIU	FESTIU	22 Espirals a la napolitana (tomàquet i alfàbrega) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	23 (*) Puré de carbassó Amanida de cigrons (ceba, olives, blat de moro i pastanaga) Fruita del temps	24 SANTA MARIA AUXILIADORA (*) Pizza casolana de pernil dolç i formatge (sense al·lèrgens) (*) Llom arrebossat amb patates fregides Refresc (*) Gelat de gel
27 (*) Arròs a la cassola amb brou casolà Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	28 Bròquil amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons Fruita del temps	29 (*) Coliflor a la gallega (*) Empedrat de mongetes (tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) logurt sostenible natural sense sucre	30 (*) Sopa d'au casolana amb fideus Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	31 (*) Vichyssoise sense crostons (*) Pollastre arrebossat amb ratatouille Croissant artesà amb xocolata

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PEIX				
		1 FESTIU	2 Arròs amb salsa de tomàquet (* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	3 Mongetes verdes saltades amb pernil dolç i ceba (* Remenat d'ou amb patata laminada logurt sostenible natural sense sucre
6 Arròs amb verdures Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	7 Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	8 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) logurt sostenible natural sense sucre	9 Macarrons amb tomàquet (* Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	10 Crema de verdures de temporada Cap de llom al forn amb arròs pilaf Fruita del temps
13 (* Fideuà de verdures amb brou casolà (* Gall dindi arrebossat amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol) Fruita del temps	14 Mongetes blanques guisades amb verdures Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	15 (* Sopa d'au casolana amb arròs Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	16 Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	17 Crema de carbassa (* Llom al forn amb patates fregides logurt sostenible natural sense sucre
20 FESTIU	21 FESTIU	22 Espirals a la napolitana (tomàquet i alfàbrega) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	23 (* Puré de carbassó Amanida de cigrons (ceba, olives, blat de moro i pastanaga) Fruita del temps	24 SANTA MARIA AUXILIADORA (* Pizza casolana de pernil dolç i formatge (sense al·lèrgens) (* Llom arrebossat amb patates fregides Refresc Gelats
27 (* Arròs a la cassola amb brou casolà Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	28 Bròquil amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons Fruita del temps	29 (* Coliflor a la gallega (* Empedrat de mongetes (tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) logurt sostenible natural sense sucre	30 (* Sopa d'au casolana amb fideus Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	31 Jornada PARISINA (* Vichyssoise sense crostons (* Pollastre arrebossat amb ratatouille Croissant artesà amb xocolata

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PLV *SENSE OPCIO DE PA INTEGRAL		FESTIU		1 Arròs amb salsa de tomàquet (*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
6 Arròs amb verdures Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	7 Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	8 Cigrons estofats amb verduretes (*) Hamburguesa d'au sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) (*) logurt de soja	9 Macarrons amb tomàquet Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	10 (*) Mongetes verdes saltades amb ceba Lluç al forn amb patata laminada (*) logurt de soja
13 (*) Fideuà de verdures amb brou casolà (*) Bacallà arrebossat amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	14 Mongetes blanques guisades amb verdures Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	15 (*) Sopa de peix casolana amb arròs Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	16 Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	17 (*) Crema de carbassa sense llet Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides (*) logurt de soja
FESTIU		FESTIU		24 SANTA MARIA AUXILIADORA (*) Pizza casolana de tonyina i verdures (sense al·lèrgens) (*) Llom arrebossat amb patates fregides Refresc (*) Gelat de gel
27 (*) Arròs a la cassola amb brou casolà Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	28 Bròquil amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons Fruita del temps	29 Empedrat de mongetes (tonyina, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) Rap al forn amb patata panadera (*) logurt de soja	30 (*) Sopa d'au casolana amb fideus Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	31 Jornada PARISINA (*) Vichyssoise sense llet ni crostons (*) Pollastre arrebossat amb ratatouille (*) Postre especial sense al·lèrgens

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

“VIDA I COLOR”

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PORC NI VEDELLA		FESTIU		3 (*) Mongetes verdes saltades amb ceba Lluç al forn amb patata laminada logurt sostenible natural sense sucre
6 Arròs amb verdures Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	7 Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilet de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	8 Cigrons estofats amb verdures (*) Hamburguesa d'au a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) logurt sostenible natural sense sucre	9 Macarrons amb tomàquet Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	10 Crema de verdures de temporada (*) Gall dindi al forn amb arròs pilaf Fruita del temps
13 Fideuà de verdures Bunyols de bacallà amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol) Fruita del temps	14 Mongetes blanques guisades amb verdures Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	15 Sopa de peix amb arròs Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	16 Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	17 Crema de carbassa Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides logurt sostenible natural sense sucre
FESTIU		FESTIU		24 SANTA MARIA AUXILIADORA (*) Pizza de formatge (*) Croquetes d'espinaç amb xips Refresc Gelat
27 Arròs a la cassola Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	28 Bròquil amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons Fruita del temps	29 Empedrat de mongetes (tonyina, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) Rap al forn amb patata panadera logurt sostenible natural sense sucre	30 Sopa d'au amb fideus (*) Botifarra d'au a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	31 Vichyssoise amb crostons Cordon bleu d'au amb ratatouille (*) Postre especial permès



Maig 2024

"VIDA I COLOR"

Esclata en un festival de colors i alegria a la nostra taula! Els mercats s'omplen de vida, i els plats es converteixen en quadres pintats amb els pinzells de la natura.

Gaudeix de les cireres vermelles com corallets, els albercocs daurats com el sol de la tarda, i les maduixes dolces que ens fan somriure.

Cada mossegada és una aventura plena de vitamines i felicitat.

Així que, famílies, celebrem junts aquesta festa de sabors i colors, i omplim de màgia i salut els cors dels nostres infants en aquest mes florit!

Bon profit i feliç maig a tothom!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PORC		FESTIU		1
6	7	8	9	10
Arròs amb verdures Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	Tricolor de verdures (patata, pastanaga i mongeta verda) Pernilet de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) logurt sostenible natural sense sucre	Macarrons amb tomàquet Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	(*) Mongetes verdes saltades amb ceba Lluç al forn amb patata laminada logurt sostenible natural sense sucre
13	14	15	16	17
Fideuà de verdures Bunyols de bacallà amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol) Fruita del temps	Mongetes blanques guisades amb verdures Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	Sopa de peix amb arròs Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor) Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Crema de carbassa Peix fresc segons mercat al forn amb patates fregides logurt sostenible natural sense sucre
20	21	22	23	24
FESTIU	FESTIU	Espirals a la napolitana (tomàquet i alfàbrega) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps	Amanida de cigrons (ceba, olives, blat de moro i pastanaga) Bacallà amb samfaina Fruita del temps	SANTA MARIA AUXILIADORA (*) Pizza de formatge (*) Croquetes d'espinaçs amb xips Refresc Gelats
27	28	29	30	31
Arròs a la cassola Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	Bròquil amb patata Estofat de gall dindi amb verdures i xampinyons Fruita del temps	Empedrat de mongetes (tonyina, tomàquet, pebrot verd, pebrot vermell i olives) Rap al forn amb patata panadera logurt sostenible natural sense sucre	Sopa d'au amb fideus (*) Botifarra d'au a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	Jornada PARISIINA Vichyssoise amb crostons Cordon bleu d'au amb ratatouille (*) Postre especial permès

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós