

MENÚ ESCOLAR



La Salle
DINARS



MAIG 2018



DILLUNS / LUNES		DIMARTS / MARTES		DIMECRES / MIERCOLES		DIJOUS / JUEVES		DIVENDRES / VIERNES	
				2 EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA AMB TOMÀQUET I CEBA HAMBURGUESA AMB ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS		3 CREMA DE PASTANAGA I CARBASSA LLUÇ AMB PATATA AL FORN IOGURT		4 ARRÒS DE PEIX LLOM A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	
7 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL POLLASTRE AL FORN AMB BARQUETA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		8 ESPAGUETIS AMB BOLETS SALMÓ AMB VERDURES A LA BRASA IOGURT		9 CREMA DE PORROS SALXITXES AMB Salsa TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		10 ARRÒS TRES DELÍCIES BISTEC DE VEDELLA AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS		11 AMANIDA FREDA DE LLENTIES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, PASTANAGA, OLIVES I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	
14 BRÒQUIL AMB PATATA I BEIXAMEL PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		15 PAELLA LLOM A LA PLANXA AMB PATATA AL CALIU FRUITA DEL TEMPS		16 EMPEDRAT DE CIGRONS CALAMARS A LA ROMANA AMB ENCIAM, OLIVES NEGRES I PASTANAGA FLAM		17 VICHYSOISE TRUITA DE PATATA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		18 MACARRONS AMB Salsa TOMÀQUET I VERDURES PERNILETS DE POLLASTRE AMB CEBA, PASTANAGA I PEBROT VERMELL FRUITA DEL TEMPS	
21 EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA ESTOFAT DE GALL D'INDI I PATATA FRUITA DEL TEMPS		22 CREMA DE CARBASSA, CARBASSÓ I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB BARQUETA DE PERNIL I FORMATGE FRUITA DEL TEMPS		23 ARRÒS DE MUNTANYA BACALLÀ EMPANAT AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS		24 MONGETA VERDA AMB PATATA LLIBRET DE LLOM I ENCIAM AMB TOMÀQUET IOGURT		25 ESPIRALS AMB XAMPINYONS POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	
28 CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA MANDONGUILLES AMB Salsa DE FORMATGE I PATATA AL FORN IOGURT		29 ARRÒS AMB VERDURETES PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS		30 AMANIDA FREDA DE LLEGUMS SALMÓ AL FORN AMB ESPÀRRECS FRUITA DEL TEMPS		31 MACARRONS A LA BOLONYESA DAUS DE GALL D'INDI AMB CEBA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS			

ICONES	



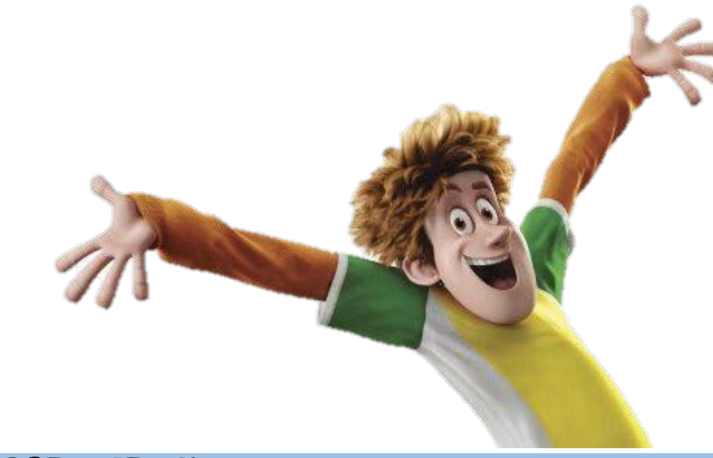
Residencial Viella SA
 es reserva el dret a modificar els menús per causes justificades.
 Els plats marcats poden variar en funció de l'edat del nen i del centre (*)

Dra. Lidia Gutierrez Heras
 Nº de Col·legiat 32845

MENÚ ESCOLAR



DINARS - SENSE GLUTEN



MAIG 2018



DILLUNS / LUNES		DIMARTS / MARTES		DIMECRES / MIERCOLES		DIJOUS / JUEVES		DIVENDRES / VIERNES	
		<p>2</p> <p>EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA AMB TOMÀQUET I CEBA</p> <p>HAMBURGUESA AMB ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>3</p> <p>CREMA DE PASTANAGA I CARBASSA</p> <p>LLUÇ AMB PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT</p>		<p>4</p> <p>ARRÒS DE PEIX</p> <p>LLOM A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>			
<p>7</p> <p>MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB BARQUETA DE TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>8</p> <p>ESPAGUETIS S/G AMB BOLETS</p> <p>SALMÓ AMB VERDURES A LA BRASA</p> <p>IOGURT</p>	<p>9</p> <p>CREMA DE PORROS</p> <p>SALXITXES AMB SALSÀ TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS TRES DELÍCIES</p> <p>BISTEC DE VEDELLA AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>11</p> <p>AMANIDA FREDA DE LLENTIES</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, PASTANAGA, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>					
<p>14</p> <p>BRÒQUIL AMB PATATA I BEIXAMEL</p> <p>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>15</p> <p>PAELLA</p> <p>LLOM A LA PLANXA AMB PATATA AL CALIU</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>16</p> <p>EMPEDRAT DE CIGRONS</p> <p>CALAMARS AMB ENCIAM, OLIVES NEGRES I PASTANAGA</p> <p>FLAM</p>	<p>17</p> <p>VICHYSOISE</p> <p>TRUITA DE PATATA AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>18</p> <p>MACARRONS S/G AMB SALSÀ TOMÀQUET I VERDURES</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AMB CEBÀ, PASTANAGA I PEBROT VERMELL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>					
<p>21</p> <p>EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI I PATATA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>22</p> <p>CREMA DE CARBASSA, CARBASSÓ I PASTANAGA</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB BARQUETA DE PERNIL I FORMATGE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>23</p> <p>ARRÒS DE MUNTANYA</p> <p>BACALLÀ AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>24</p> <p>MONGETA VERDA AMB PATATA</p> <p>LLIBRET DE LLOM I ENCIAM AMB TOMÀQUET</p> <p>IOGURT</p>	<p>25</p> <p>ESPIRALS S/G AMB XAMPINYONS</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>					
<p>28</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>MANDONGUILLES AMB SALSÀ DE FORMATGE I PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT</p>	<p>29</p> <p>ARRÒS AMB VERDURETES</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>30</p> <p>AMANIDA FREDA DE LLEGUMS</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB ESPÀRRECS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>31</p> <p>MACARRONS S/G A LA BOLONYESA</p> <p>DAUS DE GALL D'INDI AMB CEBÀ I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>						

ICONES	
CEREALS CON GLUTEN	ALTRAMUCES
LÀCTEES	MOLUSCOS
HUEVOS	GRANOS DE SÈSAMO
PESCADO	MOSTAZA
CACAHUETES	APIO
SOJA	FRUTOS DE CÀSCARA
CRUSTACEOS	SULFITOS



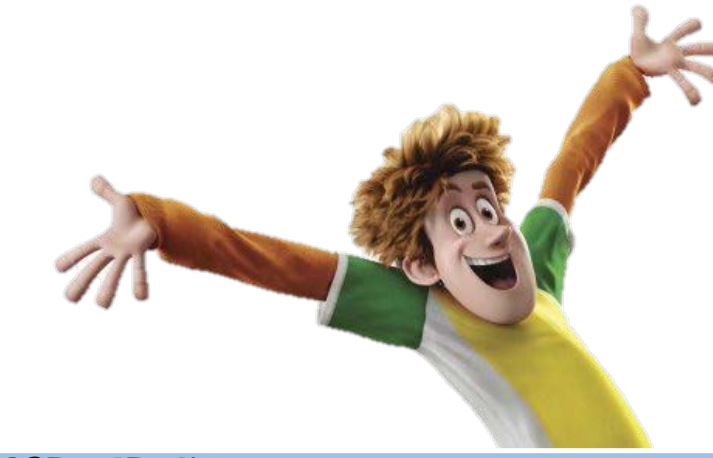
Residencial Viella SA
es reserva el dret a modificar els menús per causes justificades.
Els plats marcats poden variar en funció de l'edat del nen i del centre (*)

Dra. Lidia Gutierrez Heras
Nº de Col·legiat 32645

MENÚ ESCOLAR



DINARS - SENSE OU



MAIG 2018



DILLUNS / LUNES		DIMARTS / MARTES		DIMECRES / MIERCOLES		DIJOUS / JUEVES		DIVENDRES / VIERNES	
		<p>2</p> <p>EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA AMB TOMÀQUET I CEBA</p> <p>HAMBURGUESA AMB ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>3</p> <p>CREMA DE PASTANAGA I CARBASSA</p> <p>LLUÇ AMB PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT</p>		<p>4</p> <p>ARRÒS DE PEIX</p> <p>LLOM A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>			
<p>7</p> <p>MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB BARQUETA DE TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>8</p> <p>ESPAGUETIS S/O AMB BOLETS</p> <p>SALMÓ AMB VERDURES A LA BRASA</p> <p>IOGURT</p>	<p>9</p> <p>CREMA DE PORROS</p> <p>SALXITXES AMB SALSÀ TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS TRES DELÍCIES</p> <p>BISTEC DE VEDELLA AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>11</p> <p>AMANIDA FREDA DE LLENTIES</p> <p>PIT DE POLLASTRE AMB ENCIAM, PASTANAGA, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>					
<p>14</p> <p>BRÒQUIL AMB PATATA I BEIXAMEL</p> <p>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>15</p> <p>PAELLA</p> <p>LLOM A LA PLANXA AMB PATATA AL CALIU</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>16</p> <p>EMPEDRAT DE CIGRONS</p> <p>CALAMARS AMB ENCIAM, OLIVES NEGRES I PASTANAGA</p> <p>IOGURT</p>	<p>17</p> <p>VICHYSOISE</p> <p>BISTEC A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>18</p> <p>MACARRONS S/O AMB SALSÀ TOMÀQUET I VERDURES</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AMB CEBÀ, PASTANAGA I PEBROT VERMELL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>					
<p>21</p> <p>EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI I PATATA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>22</p> <p>CREMA DE CARBASSA, CARBASSÓ I PASTANAGA</p> <p>PIT DE POLLASTRE AMB BARQUETA DE PERNIL I FORMATGE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>23</p> <p>ARRÒS DE MUNTANYA</p> <p>BACALLÀ AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>24</p> <p>MONGETA VERDA AMB PATATA</p> <p>LLIBRET DE LLOM I ENCIAM AMB TOMÀQUET</p> <p>IOGURT</p>	<p>25</p> <p>ESPIRALS S/O AMB XAMPINYONS</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>					
<p>28</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>MANDONGUILLES AMB SALSÀ DE FORMATGE I PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT</p>	<p>29</p> <p>ARRÒS AMB VERDURETES</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>30</p> <p>AMANIDA FREDA DE LLEGUMS</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB ESPÀRRECS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>31</p> <p>MACARRONS S/O A LA BOLONYESA</p> <p>DAUS DE GALL D'INDI AMB CEBÀ I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>						

ICONES	
CEREALS CON GLUTEN	ALTRAMUCES
LÀCTEOS	MOLUSCOS
HUEVOS	GRANOS DE SÈSAMO
PESCADO	MOSTAZA
CACAHUETS	APIO
SOJA	FRUTOS DE CÀSCARA
CRUSTACEOS	SULFITOS



Residencial Viella SA
es reserva el dret a modificar els menús per causes justificades.
Els plats marcats poden variar en funció de l'edat del nen i del centre (*)

Dra. Lidia Gutierrez Heras
Nº de Col·legiat 32845

MENÚ ESCOLAR



DINARS - SENSE LACTOSA



MAIG 2018



DILLUNS / LUNES	DIMARTS / MARTES	DIMECRES / MIERCOLES	DIJOUS / JUEVES	DIVENDRES / VIERNES
		2 EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA AMB TOMÀQUET I CEBA HAMBURGUESA AMB ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 CREMA DE PASTANAGA I CARBASSA LLUÇ AMB PATATA AL FORN IOGURT S/L O SOIA	4 ARRÒS DE PEIX LLOM A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
7 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL POLLASTRE AL FORN AMB BARQUETA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	8 ESPAGUETIS AMB BOLETS SALMÓ AMB VERDURES A LA BRASA IOGURT S/L O SOIA	9 CREMA DE PORROS SALXITXES AMB Salsa TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	10 ARRÒS TRES DELÍCIES BISTEC DE VEDELLA AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	11 AMANIDA FREDA DE LLENTIES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, PASTANAGA, OLIVES I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
14 BRÒQUIL AMB PATATA AL VAPOR PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	15 PAELLA LLOM A LA PLANXA AMB PATATA AL CALIU FRUITA DEL TEMPS	16 EMPEDRAT DE CIGRONS CALAMARS A LA ROMANA AMB ENCIAM, OLIVES NEGRES I PASTANAGA IOGURT S/L O SOIA	17 VICHYSOISE TRUITA DE PATATA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 MACARRONS AMB Salsa TOMÀQUET I VERDURES PERNILETS DE POLLASTRE AMB CEBA, PASTANAGA I PEBROT VERMELL FRUITA DEL TEMPS
21 EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA ESTOFAT DE GALL D'INDI I PATATA FRUITA DEL TEMPS	22 CREMA DE CARBASSA, CARBASSÓ I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB BARQUETA DE PERNIL FRUITA DEL TEMPS	23 ARRÒS DE MUNTANYA BACALLÀ EMPANAT AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS	24 MONGETA VERDA AMB PATATA LLIBRET DE LLOM I ENCIAM AMB TOMÀQUET IOGURT S/L O SOIA	25 ESPIRALS AMB XAMPINYONS POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
28 CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA MANDONGUILLES AMB Salsa I PATATA AL FORN IOGURT S/L O SOIA	29 ARRÒS AMB VERDURETES PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	30 AMANIDA FREDA DE LLEGUMS SALMÓ AL FORN AMB ESPÀRRECS FRUITA DEL TEMPS	31 MACARRONS A LA BOLONYESA DAUS DE GALL D'INDI AMB CEBA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	

ICONES	

Residencial Viella SA
 es reserva el dret a modificar els menús per causes justificades.
 Els plats marcats poden variar en funció de l'edat del nen i del centre (*)

Dra. Lidia Gutierrez Heras
 Nº de Col·legiat 32845

MENÚ ESCOLAR



DINARS - SENSE PEIX



MAIG 2018



DILLUNS / LUNES		DIMARTS / MARTES		DIMECRES / MIERCOLES		DIJOUS / JUEVES		DIVENDRES / VIERNES	
				<p>2</p> <p>EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA AMB TOMÀQUET I CEBA</p> <p>HAMBURGUESA AMB ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>3</p> <p>CREMA DE PASTANAGA I CARBASSA</p> <p>PIT DE POLLASTRE AMB PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT</p>		<p>4</p> <p>ARRÒS AMB BROU DE VERDURES</p> <p>LLOM A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
<p>7</p> <p>MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB BARQUETA DE TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>8</p> <p>ESPAGUETIS AMB BOLETS</p> <p>LLOM A LA PLANXA AMB VERDURES A LA BRASA</p> <p>IOGURT</p>		<p>9</p> <p>CREMA DE PORROS</p> <p>SALXITXES AMB SALSA TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>10</p> <p>ARRÒS TRES DELÍCIES</p> <p>BISTEC DE VEDELLA AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>11</p> <p>AMANIDA FREDA DE LLENTIES</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, PASTANAGA, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
<p>14</p> <p>BRÒQUIL AMB PATATA I BEIXAMEL</p> <p>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>15</p> <p>PAELLA DE VERDURES</p> <p>LLOM A LA PLANXA AMB PATATA AL CALIU</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>16</p> <p>EMPEDRAT DE CIGRONS</p> <p>PIT DE POLLASTRE AMB ENCIAM, OLIVES NEGRES I PASTANAGA</p> <p>FLAM</p>		<p>17</p> <p>VICHYSOISE</p> <p>TRUITA DE PATATA AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>18</p> <p>MACARRONS AMB SALSA TOMÀQUET I VERDURES</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AMB CEBA, PASTANAGA I PEBROT VERMELL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
<p>21</p> <p>EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI I PATATA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>22</p> <p>CREMA DE CARBASSA, CARBASSÓ I PASTANAGA</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB BARQUETA DE PERNIL I FORMATGE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>23</p> <p>ARRÒS DE MUNTANYA</p> <p>PIT DE POLLASTRE AMB TOMÀQUET AMANIT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>24</p> <p>MONGETA VERDA AMB PATATA</p> <p>LLIBRET DE LLOM I ENCIAM AMB TOMÀQUET</p> <p>IOGURT</p>		<p>25</p> <p>ESPIRALS AMB XAMPINYONS</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
<p>28</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>MANDONGUILLES AMB SALSA DE FORMATGE I PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT</p>		<p>29</p> <p>ARRÒS AMB VERDURETES</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>30</p> <p>AMANIDA FREDA DE LLEGUMS</p> <p>LLOM AL FORN AMB ESPÀRRECS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		<p>31</p> <p>MACARRONS A LA BOLONYESA</p> <p>DAUS DE GALL D'INDI AMB CEBA I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>			

ICONES	
CEREALS CON GLUTEN	ALTRAMUCES
LÁCTEOS	MOLUSCOS
HUEVOS	GRANOS DE SÉSAMO
PESCADO	MOSTAZA
CACAHUETS	APIO
SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA
CRUSTÁCEOS	SULFITOS



Residencial Viella SA
es reserva el dret a modificar els menús per causes justificades.
Els plats marcats poden variar en funció de l'edat del nen i del centre (*)

Dra. Lidia Gutierrez Heras
Nº de Col·legiat 32845

MENÚ ESCOLAR



DINARS - SENSE SULFITS



MAIG 2018



DILLUNS / LUNES		DIMARTS / MARTES		DIMECRES / MIERCOLES		DIJOUS / JUEVES		DIVENDRES / VIERNES	
				2 EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA AMB TOMÀQUET I CEBA BISTEC A LA PLANXA AMB ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS		3 CREMA DE PASTANAGA I CARBASSA LLUÇ AMB PATATA AL FORN IOGURT		4 ARRÒS DE PEIX LLOM A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	
7 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL POLLASTRE AL FORN AMB BARQUETA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		8 ESPAGUETIS AMB BOLETS SALMÓ AMB VERDURES A LA BRASA IOGURT		9 CREMA DE PORROS LLOM AMB SALSÀ TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		10 ARRÒS TRES DELÍCIES BISTEC DE VEDELLA AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS		11 AMANIDA FREDA DE LLENTIES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, PASTANAGA, OLIVES I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	
14 BRÒQUIL AMB PATATA I BEIXAMEL PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		15 PAELLA LLOM A LA PLANXA AMB PATATA AL CALIU FRUITA DEL TEMPS		16 EMPEDRAT DE CIGRONS CALAMARS A LA ROMANA AMB ENCIAM, OLIVES NEGRES I PASTANAGA FLAM		17 VICHYSOISE TRUITA DE PATATA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		18 MACARRONS AMB SALSÀ TOMÀQUET I VERDURES PERNILETS DE POLLASTRE AMB CEBÀ, PASTANAGA I PEBROT VERMELL FRUITA DEL TEMPS	
21 EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA ESTOFAT DE GALL D'INDI I PATATA FRUITA DEL TEMPS		22 CREMA DE CARBASSA, CARBASSÓ I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB BARQUETA DE PERNIL I FORMATGE FRUITA DEL TEMPS		23 ARRÒS DE MUNTANYA BACALLÀ EMPANAT AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS		24 MONGETA VERDA AMB PATATA LLIBRET DE LLOM I ENCIAM AMB TOMÀQUET IOGURT		25 ESPIRALS AMB XAMPINYONS POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	
28 CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA LLOM AMB SALSÀ DE FORMATGE I PATATA AL FORN IOGURT		29 ARRÒS AMB VERDURETES PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS		30 AMANIDA FREDA DE LLEGUMS SALMÓ AL FORN AMB ESPÀRRECS FRUITA DEL TEMPS		31 MACARRONS AMB TOMÀQUET DAUS DE GALL D'INDI AMB CEBÀ I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS			

ICONES	



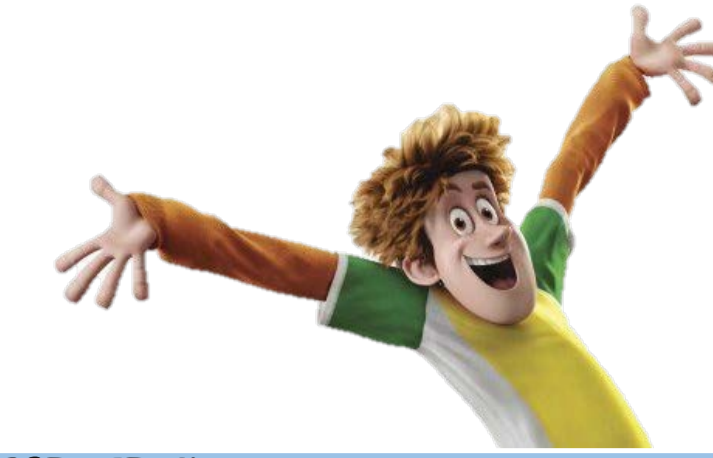
Residencial Viella SA
 es reserva el dret a modificar els menús per causes justificades.
 Els plats marcats poden variar en funció de l'edat del nen i del centre (*)

Dra. Lidia Gutierrez Heras
 Nº de Col·legiat 32845

MENÚ ESCOLAR



DINARS - SENSE SOIA



MAIG 2018



DILLUNS / LUNES		DIMARTS / MARTES		DIMECRES / MIERCOLES		DIJOUS / JUEVES		DIVENDRES / VIERNES	
7 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL POLLASTRE AL FORN AMB BARQUETA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		8 ESPAGUETIS AMB BOLETS SALMÓ AMB VERDURES A LA BRASA IOGURT		9 CREMA DE PORROS LLOM AMB SALSÀ TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		10 ARRÒS TRES DELÍCIES BISTEC DE VEDELLA AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS		11 AMANIDA FREDA DE LLENTIES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, PASTANAGA, OLIVES I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	
14 BRÒQUIL AMB PATATA I BEIXAMEL PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		15 PAELLA LLOM A LA PLANXA AMB PATATA AL CALIU FRUITA DEL TEMPS		16 EMPEDRAT DE CIGRONS CALAMARS A LA ROMANA AMB ENCIAM, OLIVES NEGRES I PASTANAGA FLAM		17 VICHYSOISE TRUITA DE PATATA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		18 MACARRONS AMB SALSÀ TOMÀQUET I VERDURES PERNILETS DE POLLASTRE AMB CEBÀ, PASTANAGA I PEBROT VERMELL FRUITA DEL TEMPS	
21 EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA ESTOFAT DE GALL D'INDI I PATATA FRUITA DEL TEMPS		22 CREMA DE CARBASSA, CARBASSÓ I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB BARQUETA DE PERNIL I FORMATGE FRUITA DEL TEMPS		23 ARRÒS DE MUNTANYA BACALLÀ EMPANAT AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS		24 MONGETA VERDA AMB PATATA LLIBRET DE LLOM I ENCIAM AMB TOMÀQUET IOGURT		25 ESPIRALS AMB XAMPINYONS POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	
28 CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA LLOM AMB SALSÀ DE FORMATGE I PATATA AL FORN IOGURT		29 ARRÒS AMB VERDURETES PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS		30 AMANIDA FREDA DE LLEGUMS SALMÓ AL FORN AMB ESPÀRRECS FRUITA DEL TEMPS		31 MACARRONS A LA BOLONYESA DAUS DE GALL D'INDI AMB CEBÀ I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS			

ICONES	



Residencial Viella SA
es reserva el dret a modificar els menús per causes justificades.
Els plats marcats poden variar en funció de l'edat del nen i del centre (*)

Dra. Lidia Gutierrez Heras
Nº de Col·legiat 32645