

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Revisat per Laia Torrelles, Diplomada en Nutrició i dietètica. Col·legiada nº CAT001125

01

SETMANA SANTA

02

FESTIU

05

FESTIU

06

*Cigrons amb patates
Pit de pollastre al forn
Amanida d'enciam iceberg amb formatge
Pa sense gluten i logurt natural*

07

*Sopa de lletres sense gluten
Lluç a la planxa
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca*

08

*Mongetes tendres amb patates al vapor
Pernilets de pollastre amb herbes provençals
Pebrots verds al forn
Pa sense gluten i Fruita fresca*

09

*Bròquil saltejat amb patates
Truita de tonyina
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca*

12

*Pèsols saltejats amb patates
Ous durs amb salsa de tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca*

13

*Mongetes amb verdures
Cinta de llom a la planxa
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca*

14

*Sopa de peix amb arròs
Filet de gall dindi amb salsa
Pa sense gluten i Fruita fresca*

15

*Espirals sense gluten amb xampinyons
Filet de lluç a la planxa
Coliflor saltejada amb pernil salat
Pa sense gluten i Fruita fresca*

16

*Patates estofades amb verdures
Filet de pollastre al forn
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i logurt natural amb fruita fresca*

19

*Crema de moniato, carbassa i porro
Truita de patata i ceba
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca*

20

*Espaguetis sense gluten amb salsa napolitana
Filet de lluç a la planxa
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca*

21

*Arròs saltejat amb xampinyons
Gall dindi a la jardinera
Pa sense gluten i Fruita fresca*

22

*Cigrons amb espinacs
Carn magra a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i logurt natural*

23

*Verdura tricolor amb oli d'all
Pernilets de pollastre amb herbes provençals
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca*

26

*Crema de pastanaga
Estofat de vedella amb xampinyons
Pa sense gluten i Fruita fresca*

27

*Col amb patates saltejada
Pit de gall dindi al forn
Tomàquet amanit
Pa sense gluten i logurt natural*

28

*Arròs amb salsa de tomàquet
Truita francesa
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca*

29

*Sopa d'au amb fideus sense gluten
Bacallà al forn
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca*

30

DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ

TORNADA AL COL·LEGI, TORNADA AL MENJADOR. ESPAIS SEGURS I SALUDABLES

Hostesa



Al menjador del col·legi, hi hem instaurat un nou protocol per complir amb les noves normatives de seguretat i de salut.

1 Hem desenvolupat un protocol d'actuació únic que ha rebut la certificació AENOR i tot el nostre personal n'ha rebut formació específica.

2 Apliquem totes les mesures per poder mantenir el distanciament de seguretat i evitar el contacte.

3 Els nostres menús estan elaborats per nutricionistes i compleixen protocols de seguretat alimentària rigorosos.

Per a més informació, visiteu el web del col·legi

RECOMANADOR DE SOPARS

DINAR		SOPAR	
pasta/arròs	+ carn	verdura	+ peix
pasta/arròs	+ peix	verdura	+ ou
pasta/arròs	+ ou	verdura	+ carn
verdura	+ carn	pasta/arròs	+ peix
verdura	+ peix	pasta/arròs	+ ou
verdura	+ ou	pasta/arròs	+ carn
llegums	+ carn	verdura	+ peix
llegums	+ peix	verdura	+ ou
llegums	+ ou	verdura	+ carn
fruita		lacti	
		lacti	fruita

@hostesa
www.hostesa.com

Entitats col·laboradores:

