



MENÚ:

SENSE CARN

FUNDACIÓ COR DE MARIA

ABRIL 2024

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

FESTIU

01

Pèsols saltejats amb patates
Truita de carbassó
Enciam i pastanaga
Pa blanc/integral i Fruita fresca

02

Mongetes tendres amb patates al vapor
Filet de lluç a la planxa
Amanida mesclum, blat de moro i olives verdes
Pa blanc/integral i Fruita fresca

03

Arròs amb carbassa i carbassó
Gall Sant Pere rostit amb patates
Pa blanc/integral i Fruita fresca

04

Sopa de verdures amb cigrons
Truita de patata i ceba
Enciam i olives
Pa blanc/integral i logurt natural

05

Paella de verdures
Filet de lluç a la planxa
Enciam i tomàquet
Pa blanc/integral i Fruita fresca

08

Crema de temporada (moniato, carbassa i porro)
Gall al forn
Patates fregides
Pa blanc/integral i Fruita fresca

09

Llenties amb verdures
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i pastanaga
Pa blanc/integral i logurt natural

10

Espirals napolitana
Maires a l'andalusa
Enciam i olives
Pa blanc/integral i Fruita fresca

11

Verdura tricolor
Remenat d'ou
Xampinyons saltejats amb all i julivert
Pa blanc/integral i Fruita fresca

12

Tallarines al pesto
Filet de lluç a la planxa
Enciam i tomàquet
Pa blanc/integral i logurt natural

15

Crema Saint Germain
Arròs a la milanesa veggie
Pa blanc/integral i Fruita fresca

16

Mongetes blanques amb patates
Truita de tonyina
Enciam i blat de moro
Pa blanc/integral i Fruita fresca

17

Sopa de verdures amb galets
Bacallà al forn amb samfaina
Patates fregides
Pa blanc/integral i Fruita fresca

18

Col amb patates saltejada
Remenat de carbassó
Tomàquet i olives
Pa blanc/integral i Fruita fresca

19

Arròs amb salsa de tomàquet
Truita de patata i ceba
Enciam i olives
Pa blanc/integral i Fruita fresca

22

MENÚ SANTJORDI
Espaguetis amb tomàquet i formatge
Nuggets de peix amb quètxup
Patates xips
Pa blanc/integral i Pa de pessic

23

Llenties amb verdures
Filet de lluç a la planxa
Ceba brasejada
Pa blanc/integral i Fruita fresca

24

Mongetes tendres amb patates al vapor
Croquetes d'espínacs
Enciam i pastanaga
Pa blanc/integral i Fruita fresca

25

Crema de verdures de temporada
Bacallà al forn
Patates dau
Pa blanc/integral i Fruita fresca

26

Minestra de verdures al vapor
Hamburguesa vegetal a la planxa
Enciam i tomàquet
Pa blanc/integral i Fruita fresca

29

Arròs a la marinera
Ous amb beixamel gratinats
Enciam i olives
Pa blanc/integral i Fruita fresca

30



Revisat per Laia Torrelles,
Diplomada en Nutrició i dietètica.
Col·legiada n° CAT001125



CreA la Teva Rutina Saludable En Família

AENOR

PROTOCOL ENFRONT DEL COVID-19
HOSTESA



INTENTA DORMIR EL TEMPS NECESSARI CADA NIT



MILLORA EL TEU RITME I BALLA AMB LA TEVA MÚSICA PREFERIDA



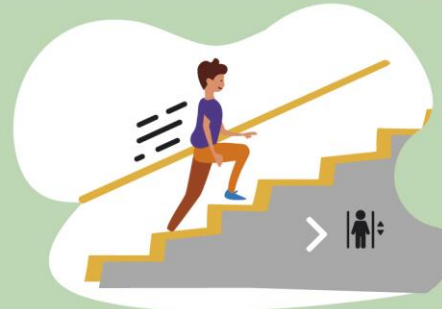
RECORDA QUE LA HIDRATACIÓ ÉS IMPORTANT. TRIA SEMPRE AIGUA



SEGUEIX UNA DIETA SANA



CAMINA O VEU AMB BICICLETA SEMPRE QUE TINGUIS L'OPORTUNITAT



SEMPRE QUE PUGUIS, PUJA PER LES ESCALES



FES ESTIRAMENTS DIARIS I MILLORA LA TEVA FLEXIBILITAT



APROFITA LES FRUITES I VERDURES DE TEMPORADA



PRACTICA ESPORT TOTS ELS DIES

Treballem en l'educació per a una alimentació saludable. Per a això recuperem la nostra tradició gastronòmica amb productes de proximitat, frescos i ecològics i sense perdre la temporalitat de les nostres matèries primeres.

RECOMANADOR DE SOPARS

PRIMERS PLATS



SEGONS PLATS



POSTRES



Entitats col·laboradores:



www.hostesa.com