


DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética  
Cristina López Hernández  
Nº de Colegiada:   
CAT000304

01

SETMANA SANTA

02

FESTIU

05

FESTIU

06

Fideuà de verdures i pèsols (sense gluten)  
amb all i oli (sense gluten)  
Bacallà al forn amb samfaina d'albergínia  
Fruita del temps ECO + Pa sense gluten

07

Crema de cigrons amb crostons sense gluten  
Truita francesa amb mezclum, tomàquet  
cherry i pastanaga  
Fruita del temps + Pa sense gluten

08

Arròs cinc delícies (blat de moro, pèsols,  
pastanaga, olives i brots de soja)  
Filet de pollastre a la planxa amb amanida  
d'enciam, tomàquet i pebrot vermell  
logurt natural + Pa sense gluten

09

Mongeta verda, pastanaga i patata  
Lluç al forn amb arròs saltejat  
Fruita del temps + Pa sense gluten

12

Arròs amb salsa de tomàquet  
Salmó a la planxa amb amanida d'enciam,  
pastanaga i blat de moro  
Fruita del temps + Pa sense gluten

13

Macarrons (sense gluten) gratinats amb  
beixamel (sense gluten)  
Filet de pollastre al forn amb amanida  
d'enciam, blat de moro i olives  
Fruita del temps ECO + Pa sense gluten

14

Sopa d'au amb cigrons  
Truita de patata i ceba amb amanida  
d'enciam, tomàquet i blat de moro  
Fruita del temps + Pa sense gluten

15

Crema natural de verdures  
Botifarra de proximitat (sense gluten) amb  
quinoa saltejada amb all i julivert  
logurt natural de proximitat + Pa sense  
gluten

16

Minestra saltejada  
Filet de contracuixa de gall dindi amb amanida  
d'enciam, tomàquet i olives  
Fruita del temps + Pa sense gluten

19

Paella de verdures  
Pit de gall dindi a la planxa amb all i julivert  
amb amanida d'enciam i tomàquet  
Fruita del temps + Pa sense gluten

20

Patates amb all i oli  
Truita francesa amb amanida de pastanaga  
i formatge  
Fruita del temps ECO + Pa sense gluten

21

Pèsols saltejats amb patata  
Croquetes de carn d'olla (sense gluten) i  
amanida d'enciam, ceba i brots  
Fruita del temps + Pa sense gluten

22

Espirals (sense gluten) amb salsa pesto  
Lluç al forn a la planxa amb amanida de  
tomàquet  
logurt natural + Pa sense gluten

23

Crema natural de verdures  
Cigrons saltejats amb arròs i verdures  
Fruita del temps + Pa sense gluten

26

Mongeta verda, patata i pastanaga al vapor i  
oli d'all  
Pernilets de pollastre amb salsa i xampinyons  
amb amanida d'enciam i tomàquet  
Fruita del temps + Pa sense gluten

27

Sopa de peix amb tapioca  
Mongetes seques saltejades amb ceba i  
pastanaga  
Fruita del temps ECO + Pa sense gluten

28

Vichyssoise natural ECO  
Espaguetis (sense gluten) a la carbonara  
(sense gluten)  
Fruita del temps + Pa sense gluten

29

Cigrons saltejats amb patata dau, ceba, all i  
julivert  
Truita francesa amb formatge i amanida  
d'enciam, olives i brots  
logurt natural de proximitat + Pa sense  
gluten

30

Arròs amb verdures  
Cua de rap a la biscaïna amb bastonets de  
pastanaga  
Fruita del temps + Pa sense gluten