



MENÚ

MAIG 2022

SENSE LACTOSA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

02

*DIA DE LLIURE
DISPOSICIÓ*

03

Macarrons amb tonyina
Truita de patata i ceba
Enciam i olives
Pa i Fruita fresca

04

Mongetes tendres amb patates al vapor
Magra de porc amb salsa de pastanaga
Pa i Fruita fresca

05

Arròs amb salsa de tomàquet
Salmó a la planxa
Patates xips
Pa integral i logurt de soia

06

Crema de verdures
Mandonguilles sense gluten i sense lactosa a la jardinera
Pa i Fruita fresca

09

Pèsols saltats amb patates
Truita francesa
Enciam mesclum i pastanaga
Pa i Fruita fresca

10

Llenties amb arròs
Salsitxes sense gluten, sense lactosa a la planxa
Barreja d'enciams (iceberg i romana) i tomàquet
Pa integral i Fruita fresca

11

Sopa d'au amb lletres
Filet de gall dindi amb salsa
Patates al forn
Pa i Fruita fresca

12

Paella de verdures
Filet de lluç a la romana
Enciam, pastanaga i olives
Pa integral i Fruita fresca

13

Amanida de pasta
Pit de pollastre arrebossat
Patates xips
Pa i Fruita fresca

16

Fideuà de peix
Hamburguesa vedella sense gluten, sense lactosa a la planxa
Enciam, poma i blat de moro
Pa i Fruita fresca

17

Crema d'hortalisses amb crostons
Seitons a la planxa
Enciam mesclum i olives
Pa integral i Fruita fresca

18

Arròs saltat amb xampinyons
Truita francesa
Pernil salat en talls
Pa i Fruita fresca

19

Cigrons amb espinacs
Escalopa de gall dindi arrebossat
Enciam i pastanaga
Pa integral i logurt de soia

20

Verdura tricolor
Pernilets de pollastre al forn amb herbes provençals
Enciam i blat de moro
Pa i Fruita fresca

23

Arròs amb verdures
Escalopa de gall dindi arrebossat
Barreja d'enciams (iceberg i romana) i olives
Pa i Fruita fresca

24

Sopa d'au amb pistons
Hamburguesa sense gluten, sense lactosa a la planxa
Patates panaderes al forn
Pa integral i Fruita fresca

25

Crema de cigrons
Gall al forn
Enciam, tomàquet i blat de moro
Pa i Fruita fresca

26

Macarrons amb tomàquet
Cuixetes de pollastre amb salsa amb xampinyons
Pa integral i Fruita fresca

27

"Ensaladilla" russa
Truita francesa
Enciam i tomàquet
Pa i logurt de soia

30

Espaguetis saltats amb xampinyons
Filet de lluç a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa i Fruita fresca

31

Arròs amb salsa de tomàquet
Filet de gall dindi amb salsa
Enciam i blat de moro
Pa integral i logurt de soia

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:



AENOR
PROTOCOLO
FRENTE AL COVID-19
HOSTESA