



# Menú Mensual Abril 2025

## Parvulari La Salle Horta

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		
		<b>01</b>	<i>Patates estofades amb verdures</i> <i>Pit de gall dindi arrebossat</i> <i>Enciam i blat de moro</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 540,6Kcal - Prot:35,1g - Lip:17,3g -HC:56,9g AGS:3,1g - Sucre:19,9g - Sal:1,5g	<b>02</b>	<i>Llenties ECO a la jardineria</i> <i>Truita de carbassó</i> <i>Tomàquet a daus amanit</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 514,0Kcal - Prot:26,5g - Lip:20,4g HC:51,0g AGS:4,5g - Sucre:18,8g - Sal:1,4g	<b>03</b>	<i>Crema de carbassa i porro</i> <i>Pit de pollastre a les fines herbes</i> <i>Patates al forn</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 420,2Kcal - Prot:30,1g - Lip:12,8g -HC:42,7g AGS:2,6g - Sucre:18,7g - Sal:1,3g	<b>04</b>	<i>Espirals ECO amb tomàquet i formatge gratinats</i> <i>Filet d'halibut al forn</i> <i>Enciam i olives</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 487,9Kcal - Prot:26,2g - Lip:16,5g HC:55,5g AGS:3,9g - Sucre:17,8g - Sal:2,1g	
<b>07</b>	<i>Mongeta verda amb patata</i> <i>Estofat de porc amb xampinyons</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 456,8Kcal - Prot:31,1g - Lip:16,7g -HC:40,5g AGS:4,4g - Sucre:20,4g - Sal:1,2g	<b>08</b>	<i>Llenties ECO amb verdures</i> <i>Contra cuixa de pollastre al forn</i> <i>Enciam i tomàquet</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 551,1Kcal - Prot:35,3g - Lip:23,1g HC:50,5g AGS:4,7g - Sucre:18,2g - Sal:1,3g	<b>09</b>	<i>Arròs amb pastanaga i pèsols</i> <i>Limanda al forn amb salsa de llimona</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 424,7Kcal - Prot:20,6g - Lip:8,0g - HC:65,4g AGS:1,3g - Sucre:17,1g - Sal:1,2g	<b>10</b>	<i>Sopa d'au amb fideus ECO</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Pastanaga ratllada</i> <i>logurt de proximitat</i> 431,8Kcal - Prot:16,2g - Lip:22,7g -HC:37,5g AGS:4,6g - Sucre:19,0g - Sal:1,5g	<b>11</b>	<i>Crema de cigrons</i> <i>Filet de d'abadejo a la planxa</i> <i>Enciam i blat de moro</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 437,2Kcal - Prot:23,8g - Lip:12,5g -HC:51,4g AGS:1,7g - Sucre:18,3g - Sal:1,4g	
<b>14</b>	<b>FESTIU</b>	<b>15</b>	<b>FESTIU</b>	<b>16</b>	<b>FESTIU</b>	<b>17</b>	<b>FESTIU</b>	<b>18</b>	<b>FESTIU</b>	
<b>21</b>	<b>FESTIU</b>	<b>22</b>	<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Truita de carbassó</i> <i>Pastanaga ratllada</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 508,6Kcal - Prot:16,8g - Lip:19,8g - HC:63,3g AGS:4,4g - Sucre:19,2g - Sal:1,4g	<b>23</b>	<i>Sopa d'au amb lletres ECO</i> <i>Botifarra a la planxa</i> <i>Enciam i tomàquet</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 540,6Kcal - Prot:25,2g - Lip:28,2g - HC:43,7g AGS:7,9g - Sucre:19,4g - Sal:3,4g	<b>24</b>	<i>Llenties ECO amb carbassa</i> <i>Halibut a l'andalusa</i> <i>Enciam i olives</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 485,6Kcal - Prot:29,6g - Lip:16,7g -HC:49,0g AGS:2,5g - Sucre:17,2g - Sal:1,8g	<b>25</b>	<i>Bròquil amb patata</i> <i>Estofat de gall dindi</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 462,0Kcal - Prot:34,7g - Lip:19,7g -HC:32,3g AGS:4,6g - Sucre:18,5g - Sal:1,1g	
<b>28</b>	<i>Verdura tricolor</i> <i>Hamburguesa de vedella a la planxa</i> <i>Enciam i olives</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 505,1Kcal - Prot:14,5g - Lip:30,5g -HC:45,5g AGS:11,7g - Sucre:25,1g - Sal:1,6g	<b>29</b>	<i>Espirals ECO a la carbonara</i> <i>Limanda al forn</i> <i>Pastanaga ratllada</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 545,4Kcal - Prot:30,4g - Lip:20,0g -HC:57,9g AGS:7,3g - Sucre:19,5g - Sal:2,1g	<b>30</b>	<i>Crema de cigrons</i> <i>Pit de pollastre a la planxa</i> <i>Tomàquet a daus amanit</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 500,7Kcal - Prot:36,0g - Lip:14,5g -HC:50,8g AGS:2,4g - Sucre:18,6g - Sal:1,3g					