

## ABRIL NO PORC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>FESTA</b>	Macarrons gratinats Croquetes de peix amb amanida Fruita en almívar	Bleda i patata Estofat de vedella amb xampinyons Fruita del temps	Arròs amb verdures Lluç a la planxa amb amanida Fruita del temps	Sopa de galets Rodó de gall d'indi amb rodanxes de poma Fruita del temps
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
Espaguetis amb carbassó tomàquet i formatge Bacallà cruixent amb amanida Fruita del temps	Trinxat de col i patata Hamburguesa de vedella amb tomàquet amanit Fruita del temps	Sopa de brou i pistons Pollastre a la farigola amb xips d'albergínia Fruita del temps	Crema de porros Paella de peix i marisc logurt artesà	Llenties jardineria Truita de patata i ceba amb amanida Fruita del temps
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
Purè de pastanaga Salsitxes de pollastre amb seques Fruita del temps	Sopa de galets Estofat de tonyina amb patates i pebrot Fruita del temps	Cigrons amb hortalisses Tiretes de pollastre arrebossades casolanes amb amanida Fruita del temps	Arròs amb verdures i quinoa Truita francesa amb amanida logurt artesà	Macarrons napolitana Cassoleta de lluç i gambes Amanida Fruita del temps
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
Sopa de pasta Llibret de pollastre amb formatge i patates fregides Pastís de Sant Jordi	Crema de llegum Bacallà amb samfaina Fruita del temps	Tallarines al formatge Truita d'espínacs amb amanida Fruita del temps	Amanida de tomàquet i formatge fresc Llenties amb arròs Fruita del temps	Mongeta tendra i patata Pollastre a l'allada amb amanida Fruita del temps
<b>30</b>				
Arròs amb sofregit casolà de tomàquet Mussola a la planxa amb amanida Fruita del temps				

Per a qualsevol consulta us podeu posar en contacte amb el departament de qualitat i nutrició a través del següent correu electrònic: [mfidalgo@ausolan.com](mailto:mfidalgo@ausolan.com)

### OBSERVACIONS

Els plats marcats són les modificacions del menú basal. Els brous no portaran porc

## MAIG NO PORC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>1</b> <b>FESTA</b>	<b>2</b> Purè de verdures de temporada Pernillets de pollastre amb xips Fruita del temps	<b>3</b> Fideuà Croquetes d'espinaacs amb amanida logurt artesà	<b>4</b> Mongetes estofades amb verdura Truita de patata i ceba amb amanida Fruita del temps
<b>7</b> Espaguetis amb tomàquet, alfàbrega i olives negres Lluç a la planxa amb amanida logurt artesà	<b>8</b> Llenties jardineria Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida Fruita del temps	<b>9</b> Sopa de galets Rodó de gall d'indi amb rodanxes de poma Amanida Fruita del temps	<b>10</b> Crema de carbassó Arròs de pollastre i verdura Fruita del temps	<b>11</b> Bleda i patata Fricandó de vedella amb bolets Fruita del temps
<b>14</b> Arròs amb verdures i quinoa Calamars a l'andalusa casolans amb amanida logurt artesà	<b>15</b> Mongeta tendra i patata Pollastre a la farigola amb xips d'albergínia i amanida Fruita del temps	<b>16</b> Cigrons estofats amb verdura Truita de pebrot amb amanida Fruita del temps	<b>17</b> Sopa de rap i arròs <b>Canelons de tonyina</b> Fruita del temps	<b>18</b> Amanida russa Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita del temps
<b>21</b> Macarrons a la bolonyesa de llenties i pastanaga Truita de carbassó amb amanida Fruita del temps	<b>22</b> Purè de pastanaga Bacallà gratinat a la muselina d'all Fruita del temps	<b>23</b> Empedrat de seques Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita del temps	<b>24</b> Paella mixta (pollastre i peix) Lluç a la planxa amb amanida Fruita del temps	<b>25</b> Amanida d'espivals, fruites i cranc Tiretes de pollastre arrebossades amb patataes fregides Gelat
<b>28</b> Llenties estofades Salsitxes de pollastre a la planxa amb samfaina Fruita del temps	<b>29</b> Amanida camperola de patata Saltejat de gall d'indi amb verdures i salsa de soja Fruita del temps	<b>30</b> Espaguetis napolitana Mussola a la planxa amb amanida logurt artesà	<b>31</b> Amanida d'arròs Truita de formatge amb tomàquet cru Fruita del temps	

Per a qualsevol consulta us podeu posar en contacte amb el departament de qualitat i nutrició a través del següent correu electrònic: [mfidalgo@ausolan.com](mailto:mfidalgo@ausolan.com)

### OBSERVACIONS:

Els plats marcats són les modificacions del menú basal. Els brous no portaran porc

## JUNY NO PORC

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
								<b>1</b> Vichyssoise Hamburguesa vegetal amb tomàquet provençal Fruita del temps	
<b>4</b> Espaguetis al formatge Lluç a la planxa amb amanida Fruita del temps		<b>5</b> Gaspatxo Pollastre a la farigola amb patates fregides Fruita del temps		<b>6</b> Cigrons amb hortalisses Bacallà cruixent amb amanida Fruita del temps		<b>7</b> Arròs amb verdures i quinoa Truita francesa amb amanida logurt artesà		<b>8</b> Mongeta tendra i patata Fricandó de vedella amb bolets Fruita del temps	
<b>11</b> Puré de verdures de temporada Salsitxes de pollastre amb seques Fruita del temps		<b>12</b> Macarrons napolitana Croquetes de lluç i gambes amb amanida Fruita del temps		<b>13</b> Llenties jardinera Truita de patata i ceba amb amanida Fruita del temps		<b>14</b> Amanida mixta Paella de peix i sípia logurt artesà		<b>15</b> Amanida camperola de patata Aletes de pollastre amb tomàquet amanit Fruita del temps	
<b>18</b> Amanida de pasta Truita de carbassó amb amanida Fruita del temps		<b>19</b> Arròs amb sofregit casolà de tomàquet Lluç en salsa verda Fruita del temps		<b>20</b> Mongeta tendra i patata Tiretes de pollastre arrebossat amb amanida Fruita del temps		<b>21</b> Amanida de formatge fresc i tomàquet Llenties amb arròs Fruita del temps		<b>22</b> Aperitiu pica pica Ausolan Burguer de vedella Suc de fruita i gelat	

Per a qualsevol consulta us podeu posar en contacte amb el departament de qualitat i nutrició a través del següent correu electrònic: [mfidalgo@ausolan.com](mailto:mfidalgo@ausolan.com)

### OBSERVACIONS:

Els plats marcats són les modificacions del menú basal. Els brous no portaran porc