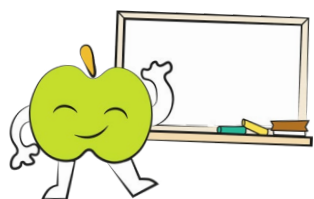


Menú escolar

Maig
2025

Ausolan.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			1 FESTIU	2 Arròs amb verdures de temporada Pollastre al romaní amb amanida Fruita del temps Verdura / Ou i patata / Lacti
5 Llenties amb xoriç Truita francesa amb amanida Fruita fresca de temporada per la nit: Verdura / Au i cereal / Lacti	6 Macarrons amb verdures Calamars a la romana amb amanida logurt Verdura / Porc i patata / Fruita	7 Sopa de brou amb pistons Pollastre a la farigola amb amanida Fruita fresca de temporada Cereal / Ou i verdura / Lacti	8 Arròs amb tomàquet Lluç marinera Fruita fresca de temporada Amanida i llegum / Lacti	9 Crema de carbassó Rodó de gall dindi amb salsa de pastanaga Fruita fresca de temporada Cereal / Peix i amanida / Lacti
12 Espirals al pesto Bacallà amb samfaina Fruita fresca de temporada i per la nit: Verdura / Au i patata / Lacti	13 Seques estofades Salsitxes al forn amb amanida logurt natural Cereal / Peix i verdura / Fruita	14 Arròs amb verdures de temporada Truita de formatge amb amanida Fruita fresca de temporada Verdura / Prot veg i patata / Lacti	15 Crema de pastanaga Pollastre a l'allada amb amanida i xips Fruita fresca de temporada Cereal / Peix i verdura / Lacti	16 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada Cereal / Ou i amanida / Lacti
19 Arròs amb tomàquet Salmó a la taronja amb amanida Fruita del temps per la nit: Verdura / Au i patata / Lacti	20 Minestra de verdura Estofat de vedella amb xampinyons Fruita del temps Cereal / Ou i amanida / Lacti	21 Llenties amb arròs Croquetes d'au amb amanida Fruita del temps Verdura / Peix i cereal / Lacti	22 Amanida de patata Truita de pernil cuit amb amanida logurt natural Cereal / Peix i verdura / Fruita	23 TAULA DESCOBERTA DE LES INFUSIONS Espirals amb tomàquet, olives i alfàbrega Aletes de pollastre amb amanida Fruita del temps Verdura / Prot veg. i cereal / Lacti
26 Crema de carabassa Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada Fruita fresca de temporada per la nit: Amanida / Au i patata / Lacti	27 Escudella de pasta i seques Truita de patata i ceba amb amanida logurt natural Cereal / Peix i verdura / Fruita	28 Bròquil amb patata i pastanaga Pollastre a la canyella amb amanida Fruita fresca de temporada Cereal / Ou i amanida / Lacti	29 Arròs tres delícies Lluç amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada Amanida / Vedella i patata / Lacti	30 Cigrons estofats Rollet de primavera amb amanida Fruita fresca de temporada Cereal / Au i verdura / Lacti



Per qualsevol consulta us podeu posar en contacte amb el departament de nutrició a través del correu: mfidalgo@ausolan.com. El nostre menú es basa en la cuina mediterrània, casolana i de qualitat.

Menú elaborat per la dietista-nutricionista Mónica Fidalgo col CAT000521.