



# APACEF CUINA CENTRALITZADA - MENÚS MARÇ 2020

## SETMANA 5: 30 MARÇ - 3 ABRIL

	BASE	LLEGUMS	PEIX/MARISC	VEDELLA/BOU	PASTANAGA crua i cuita	XAMPINYONS	ESPÀRRECS I CARXOFES
DILLUNS	Gratin dauphanois Fricandó amb salsa i verduretes Làctic	Gratin dauphanois Fricandó amb salsa i verduretes Làctic	Gratin dauphanois Fricandó amb salsa i verduretes Làctic	Gratin dauphanois Fricandó de porc amb salsa i verduretes Làctic	Gratin dauphanois Fricandó amb salsa i verduretes Làctic	Gratin dauphanois Fricandó amb salsa i verduretes Làctic	Gratin dauphanois Fricandó amb salsa i verduretes Làctic
DIMARTS	Amanida : enciam, xerries, pernil dolç i olives Arròs a la cassola Compota	Amanida : enciam, xerries, pernil dolç i olives Arròs a la cassola Compota	Amanida : enciam, xerries, pernil dolç i olives Arròs a la cassola Compota	Amanida : enciam, xerries, pernil dolç i olives Arròs a la cassola s/vedella ni bou Compota	Amanida : enciam, xerries, pernil dolç i olives Arròs a la cassola Compota	Amanida : enciam, xerries, pernil dolç i olives Arròs a la cassola Compota	Amanida : enciam, xerries, pernil dolç i olives Arròs a la cassola Compota
DIMECRES							
DIJOUS							
DIVENDRES							

El menú estàndar és\*\*\*sense gluten, sense lactosa ni llet, sense fruits secs. C/de la Parròquia s/n Escaldes Engordany Tel/fax 860330 apacef@andorra.ad

Menús revisats per Berta Jiménez Bover - Dietista i Nutricionista