

Centres

Dilluns 28-AGOST	Dimarts 29	Dimecres 30	Dijous 31	Divendres 1
Espaguetis amb tomàquet i formatge Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Cigrons amb patata i oli d'oliva Nuggets de pollastre amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Trita de patata amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Mongeta tendra i patata Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Crema de carbassó Pollastre amb allada amb patates Gelats
Dilluns 4	Dimarts 5	Dimecres 6	Dijous 7	Divendres 8
Arròs milanesa (pèsols, pebrot, carn) Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Bròquil i patata Escalopa de llom amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Llenties amb patata, pastanaga i tomàquet Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada	Amanida de pasta Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Meló amb pernil o Crema de verdures (<u>a elecció del centre</u>) Broquetes de pollastre amb patates Gelats
Dilluns 11	Dimarts 12	Dimecres 13	Dijous 14	Divendres 15
FESTA	Macarrons amb tomàquet i formatge Botifarra a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Mongeta tendra, pastanaga i patata Filet de lluç arrebossat amb enciam i blat de moro Iogurt	Cigrons amb patata i oli d'oliva Pollastre amb allada i amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet i ou dur Calamars a la romana amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 18	Dimarts 19	Dimecres 20	Dijous 21	Divendres 22
Fideus a la cassola Ou dur amb tomàquet al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Crema de pastanaga Broqueta de pollastre amb patates Iogurt	Bròquil i patata Rodo de vedella amb xampinyons Fruita de temporada	Llenties amb patata, pastanaga i tomàquet Peix fresc de proximitat arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Arròs 3 delícies *Finger de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 25	Dimarts 26	Dimecres 27	Dijous 28	Divendres 29
Espinacs amb patates saltats amb pernil Hamburguesa de vedella amb enciam i olives Crema de vainilla	Tallarines amb pesto (alfàbrega, pinyons i oli d'oliva) Bacallà amb samfaina Fruita de temporada	Crema de carbassó Contraçuixa de pollastre a la pinya amb patates Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Trita de patata amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Mongetes seques estofades amb patates i pastanaga Varetes de lluç amb enciam i tomàquet Fruita de temporada

En els nostres menús...

Incloem pa cada dia. Els dimecres i divendres és integral (a elecció del centre).
Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics). Fruita i verdura de temporada
Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa La Fageda.
Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.
*Plat elaborat a l'empresa
La cuina es reserva el dret a fer un canvi a últim moment, avisant per e-mail als centres.

Condicions de conservació

Plat calent: Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.
Plat fred: Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.
Tot el menjar és per a consum immediat.