

Casal – Basal (L.C)

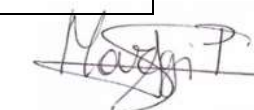
Menú del mes de Juni i Juliol de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 1
Amanida de pasta Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	PICNIC	Amanida d'arròs Croquetes casolanes amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	PICNIC	Canelons a la rossini Lluç a la marinera logurt i pa
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Macarrons a la bolonyesa  Llom de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	PICNIC	Amanida de cigrons  Hamburguesa vedella a la planxa a/enciam i olives Fruita i pa	PICNIC	Arròs amb tomàquet  Truita de patata i ceba amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
Crema de pastanaga  Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	PICNIC	Mongetes blanques saltejades amb pernil Truita de carbassó amb enc., llomb. i pastanaga Fruita i pa	PICNIC	Amanida de pasta  Mandonguilles de vedella amb verduretes logurt i pa
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Fideuà Rosada arrebossada amb enciam i olives  Fruita i pa	PICNIC	Arròs d'estiu Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	PICNIC	Amanida campera Truita de formatge amb tomàquet natural  logurt i pa
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Espaguetis carbonara Llom de porc a la planxa amb enciam i olives  Fruita i pa	PICNIC	Arròs amb tomàquet Mandonguilles de vedella amb verduretes  Fruita i pa	PICNIC	Meló amb pernil  Canelons a la rossini  logurt i pa

  
MARGARITA PONS SEGÚ  
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.