



"CEE Escola LLEVANT"

ROTACIÓ MENUS 2022-2023 ESTIU

DIETA: BASAL

		DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
inici setmana		(05/09)				
1 SETMANA	Primer plat	Arròs amb verdures de temporada Truita francesa amb formatge Enciam, tomaquet i brots de soja Poma	Cigrons amb verdures(ceba, pastanaga, porro i pebrot) Mandonguilles de salmó Amb salsa de tomàquet Meló	Crema de Carbassa(patata, carbassa i ceba) Escalopa de pollastre Amanida verda Nectarina	Amanida de pasta tricolor Lluç al forn Enciam i pastanaga Làctic	Mongeta tendra i patata Vedella estofada amb pèsols Amanida verda Plàtan
	Segon plat					
	Guarnició					
	Postres					
inici setmana		(12/09)				
2 SETMANA	Primer plat	Espaguetis amb salsa de bolets Hamburguesa vegetal Enciam i tomàquet Pera	Arròs amb salsa de tomàquet Gall de St. Pere amb llit de verdures i ceba Pruna	Bròquil amb patates i ceba Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pipes Sindria	Amanida de llegums Truita de tonyina Enciam i olives Làctic	Crema de pastanaga i carbassó Pernilets de pollastre al forn Enciam i tomàquet Poma
	Segon plat					
	Guarnició					
	Postres					
inici setmana		(19/09)				
3 SETMANA	Primer plat	Fideus a la cassola Croquetes de rostit Amanida variada Nectarina	Puré de verdures Bistec de pollastre al forn Enciam i cogombre Plàtan	Amanida d'arròs Truita de pernil dolç Amandia verda Pera	Llenties guisades amb verdures Lluç al forn Encia i blat de moro Làctic	Minestra de verdures Cap de llom amb sanfaina Meló
	Segon plat					
	Guarnició					
	Postres					
inici setmana		(26/09)				
4 SETMANA	Primer plat	Arròs amb salsa de Truita de carbassó amb amanida variada Pera	Crema de patata i porro Salsitxes de porc al forn Xips de patata Plàtan	Macarrons amb salsa Croquetes de pernil Enciam, olives i pastanaga Sindria	Amanida d'estiu(patates) Cuixes de pollastre al forn Enciam i brots de soja Làctic	Cigrons guisats amb Cues de rap al forn Enciam, blat moro i brots de soja Kiwi
	Segon plat					
	Guarnició					
	Postres					

 ACOMPANYARÀ AL MENÚ PA INTEGRAL I AIGUA

 CUINAT AMB OLI D'OLIVA O OLI DE GIRASOL ALT OLEIC



Recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
L'edat d'introducció d'aliments, pot variar en funció de cada pediatria.

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del parlament europeu i del consell de 25 d'octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.