




MENÚ / SENSE FRUITS SECS

Menú revisat per la nostra dietista-nutricionista Mireia Oriol i Noguera, amb el CodiNuCat n° CAT002234.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>FESTIU</p> <p>1</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb tomàquet Truita de formatge amb pastanaga saltada Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Crema de verdures de temporada "Fish and chips" amb patates fregides i amanida Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Espirals amb oli d'oliva verge extra i grana padano Botifarra al forn amb amanida Iogurt</p>	<p>5</p> <p>Verdures de temporada Guisat de cigrons amb bulgur Fruita del temps </p>
<p>8</p> <p>Amanida d'enciams amb pastanaga, formatge fresc i olives Macarrons a la bolonyesa Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Verdures de temporada Guisat de lleties amb arròs Fruita del temps </p>	<p>10</p> <p>Crema de verdures de temporada Gall dindi adobat amb amanida Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Arròs amb verdures Truita d'espínacs amb amanida Iogurt</p>	<p>12</p> <p>Saltat de mongetes amb la seva picada (ceba, all i julivert) Peix de mercat amb amanida Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Espaguetis a la Napolitana Truita de patates amb amanida Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>ECO BURGUER (Amanida, hamburguesa completa i patates deluxe) Natilles de xocolata</p>	<p>17</p> <p>Amanida césar vegetal Arròs caldós amb verdures i costelló Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb amanida Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons saltats amb pesto Peix de mercat amb amanida Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Arròs tres delícies Croquetes d'espínacs amb amanida Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Escudella (sopa amb fideus) Carn d'olla (col, patata i pilota) Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Verdura de temporada i patata amb beixamel lleugera, gratinat al forn Remenat d'ou amb amb amanida Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Crema de llegums Saltat de gall dindi amb salsa de xampinyons i arròs integral Iogurt</p>	<p>26</p> <p>Yakisoba de verdures Peix de mercat amb amanida Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>Macarrons amb salsa de pastanaga i tomàquet Truita de ceba caramel·litzada amb amanida Fruita del temps</p>	<p>30</p> <p>Verdures de temporada Guisat de lleties amb arròs Fruita del temps </p>			

- Els plats s'elaboraran i cuinaran a part de la resta en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada.
- Pasta, farina, carn i pa sense fruits secs.