

MENÚ / SENSE PROTEÏNA LLET DE VACA

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

- Tots els ingredients marcats amb asterisc són sense làctic.
- 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.