

## PELS MENÚS...

- \*Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i de proximitat.
- \*El peix es cuina amb la tècnica culinària adient per cada tipus. La guarnició és amanida pels fregits i patata panadera amb verdura pels cuinats al forn.
- \*Tots els àpats sempre s'acompanyen amb pa de proximitat de farina ecològica no refinada.
- \*Les amanides de guarnició s'acompanyen, segons temporada, amb: olives, nap, pastanaga, remolatxa, ceba tendra i cogombre.
- \*Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.
- \*Els menús estan revisats per en David Caballé i per la Mireia Oriol i Noguera, dietistanutricionista membre del CoDiNuCat nº CAT002234.



## QUINS PRODUCTES SÓN ECOLÒGICS?



CARN DE  
VEDELLA



CEREALS



FRUITA

IOGURT



OUS

OLI D'OLIVA  
VERGE EXTRA



LLEGUMS



VARIS



PRODUCTES  
VEGETARIANS

conserva de tomàquet,  
espècies, farina, sucre,  
sal i vinagre



HORTALISSES  
I VERDURES