

MENÚ SETEMBRE 2021

DII. 13	Dm. 14	Dc. 15	Dj. 16	Dv. 17
<p>MACARRONS NAPOLITANA</p> <p><i>(pasta ECO-INTEGRAL)</i></p> <p>CROQUETES DE POLL.</p> <p>AMANIDA ECO</p> <p><i>(enciam, cogombre)</i></p> <p>FRUITA</p>	<p>VICHYSOICE</p> <p><i>(verdures ECO del nostre pagès)</i></p> <p>POLLASTRE ROSTIT I PATATES ROSSES</p> <p>FRUITA</p>	<p>ARRÒS AMB TOMÀQUET</p> <p><i>(arròs ECO-INTEGRAL)</i></p> <p>PEIX FRESC I AMANIDA ECO</p> <p><i>(enciam, pastanaga)</i></p> <p>IOGURT</p>	<p>LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES</p> <p><i>(llenties, hortalisses ECO)</i></p> <p>TRUITA FRANCESA I AMANIDA ECO</p> <p><i>(brots tendres, tomàquet)</i></p> <p>FRUITA</p>	<p>PATATA I VERDURA</p> <p><i>(verdura ECO del nostre pagès)</i></p> <p>SALSITXES, SALSA DE TOMAQUET, ENCIAM ECO</p> <p><i>(carn de porc)</i></p> <p>FRUITA</p>
<p>DII. 20</p> <p>CREMA FRESCA DE VERDURES I ROSQUETES</p> <p><i>(verdures ECO del nostre pagès i daus de pa torrat)</i></p> <p>ARRÒS DE MONTANYA</p> <p><i>(arròs ECO-INTEGRAL , carns mixtes)</i></p> <p>FRUITA</p>	<p>Dm. 21</p> <p>CIGRONS AMB CEBA I TOMÀQUET</p> <p><i>(cigrons ECO, sofregit de ceba i tomàquet)</i></p> <p>TRUITA DE PATATA I AMANIDA ECO AMB TASTET DE SÍNDRIA</p> <p><i>(enciam, síndria)</i></p> <p>IOGURT</p>	<p>Dc. 22</p> <p>PATATA I VERDURA</p> <p><i>(verdura ECO del nostre pagès)</i></p> <p>POLLASTRE ADOBAT I AMANIDA ECO</p> <p><i>(enciam, col llombarda)</i></p> <p>FRUITA</p>	<p>Dj. 23</p> <p>ESPAGUETIS AMB SALSA DE VERDURES</p> <p><i>(pasta ECO-INTEGRAL, verdures ECO)</i></p> <p>PEIX I FRESC I AMANIDA ECO</p> <p><i>(enciam, pastanaga)</i></p> <p>FRUITA</p>	<p>Dv. 24</p> <p>WOK DE VERDURES</p> <p><i>(verdures ECO del nostre pagès)</i></p> <p>MANDONGUILLES AMB CIGRONS I TOMAQUET</p> <p><i>(carn mixta, llegum ECO)</i></p> <p>FRUITA</p>
<p>DII. 27</p> <p>PATATA I VERDURA</p> <p><i>(verdura ECO del nostre pagès)</i></p> <p>CANELONS DE TONYINA I AMANIDA ECO</p> <p><i>(enciam, tomàquet)</i></p> <p>FRUITA</p>	<p>Dm. 28</p> <p>MONGETA BLANCA A L'ALLET</p> <p><i>(llegum ECO)</i></p> <p>OUS REMANATS PERNIL I AMANIDA ECO</p> <p><i>(enciam, cogombre)</i></p> <p>FRUITA</p>	<p>Dc. 29</p> <p>ARRÒS AMB TOMÀQUET</p> <p><i>(arròs ECO-INTEGRAL)</i></p> <p>PEIX FRESC I AMANIDA ECO</p> <p><i>(enciam, pastanaga)</i></p> <p>IOGURT</p>	<p>Dj. 30</p> <p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p><i>(verdures, hortalisses ECO del nostre pagès)</i></p> <p>POLLASTRE ESTOFAT I XIPS DE CARBASSÓ ECO</p> <p>FRUITA</p>	<p>Elaborat per la nostra dietista: IRENE ROSA Col·legiada nº 485</p>

ELS NOSTRES MENÚS S'ELABOREN AMB:

Verdures i fruites de temporada, ecològiques i de proximitat de La Piotxa i Can Pere.

Llegums, arròs i pasta ecològics e integrals. Carns i aus de proximitat. Peix fresc del Mediterrani i Cantàbric.

Pa variat acabat de fer i salses elaborades a la nostra cuina. Formatge Fresc de Can Pere i iogurt de la Fageda.



Voleu veure quins plats tan bons fem per als vostres fills?
Seguiu-nos a les nostres xarxes socials "La Cuina de Jocs i Taula"