

Totes les FRUITES, les VERDURES, les LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA i el PORC són productes ecològics certificats per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Menú CASAS no llet desembre 2019					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	2	3	4	5	6
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Paella de peix</li> <li>➤ Truita de carbassó amb enciam i blat de moro</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Macarrons bolonyesa</li> <li>➤ Peix al forn amb ceba tendra confitada</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Patata i verdura</li> <li>➤ Mandonguilles amb enciam i olives</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cigrons guisats</li> <li>➤ Filet de pollastre amb tomàquet, remolatxa i enciam</li> <li>➤ logurt de civada</li> </ul>	<b>DIA DE LA CONSTITUCIÓ</b>
	789 Kcal	638 Kcal	623 Kcal	711 Kcal	
	9	10	11	12	13
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Arròs amb samfaina</li> <li>✓ Gall dindi amb enciam, olives verdes i cogombre</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fideus a la cassola</li> <li>✓ Remenat d'ou amb salsa de tomàquet</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crema de verdures amb crostons</li> <li>✓ Peix al forn amb un grapedet d'arròs</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Patata amb verdures</li> <li>✓ Filet de porc amb humus de cigrons</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mongeta seca amb carbassa</li> <li>✓ Peix arrebossat s/ llet amb enciam i pastanaga</li> <li>✓ logurt de civada</li> </ul>
	665 Kcal	772 Kcal	656 Kcal	754 Kcal	789 Kcal
	16	17	18	19	20
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs amb tomàquet</li> <li>• Truita de patata amb enciam i cogombre</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espaguetis amb salsa de tomàquet</li> <li>• Peix al forn amb pastanaga i ceba</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de verdures</li> <li>• Estofat de gall dindi al forn amb tomàquet, olives verdes</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenties guisades</li> <li>• Peix arrebossat s/ llet mb enciam, blat de moro i raves</li> <li>• logurt</li> </ul>	<b>MENÚ DE NADAL</b>
	621 Kcal	673 Kcal	641 Kcal	732 Kcal	

- NOTA: 9NaturalCuina disposa de tota la informació sobre els al·lèrgens dels diferents plats de l'escola.