

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).

Menü CASAS celíac febrer 2018					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	3	4	5	6	7
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Arròs amb samfaina</li> <li>✓ Pernilets de pollastre amb enciam i olives verdes</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fideus s/g a la cassola</li> <li>✓ Peix arrebossat amb enciam i pastanaga</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crema de verdures</li> <li>✓ Filet de porc amb humus de cigrons</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Patata amb verdures</li> <li>✓ Peix amb enciam i tomàquet</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mongeta seca amb carbassa</li> <li>✓ Truita de patata i verdura amb enciam i cogombre</li> <li>✓ Iogurt natural sucrat</li> </ul>
		772 Kcal	656 Kcal	754 Kcal	789 Kcal
	10	11	12	13	14
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa d'arròs</li> <li>• Truita de patata amb enciam i cogombre</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espaguetis s/g amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</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>• Pollastre 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/g amb enciam, blat de moro i raves</li> <li>• Iogurt natural sucrat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patata amb verdura</li> <li>• Hamburguesa de vedella amb pèsols</li> <li>• Fruita</li> </ul>
	621 Kcal	673 Kcal	641 Kcal	732 Kcal	711Kcal
	17	18	19	20	21
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Arròs amb verdures</li> <li>○ Gall dindi estofat amb enciam, pastanaga i olives verdes</li> <li>○ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sopa de pasta s/g</li> <li>○ Truita de patata i verdura amb enciam i tomàquet</li> <li>○ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cigrons estofats</li> <li>○ Peix a l'andalusa s/g amb enciam, cogombre i olives negres</li> <li>○ Iogurt natural sucrat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Patata i (2 verdures)</li> <li>○ Estofat de cap de llom amb blat de moro i enciam</li> <li>○ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Crema de verdures</li> <li>○ Pizza margarita</li> <li>○ Fruita</li> </ul>
	700 Kcal	721 Kcal	675 Kcal	635 Kcal	765 Kcal
	24	25	26	27	28
dinar	<b>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macarrons s/g amb tomàquet</li> <li>▪ Truita de verdures amb tomàquet, pastanaga</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Patata i verdura</li> <li>▪ Hamburguesa de vedella amb enciam, cogombre i remolatxa</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mongeta seca</li> <li>▪ Pit de pollastre s/g arrebossat amb xampinyons</li> <li>▪ Iogurt natural sucrat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Crema de verdures</li> <li>▪ Peix enfarinat s/g amb ½ patata al caliu</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>
		799 Kcal	745 Kcal	705 Kcal	784 Kcal

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