

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 no lactosa, PLV i ou novembre 2022					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3	4
dinar		<b>FESTIU</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs integral amb salsa de carbassa s/llet</li> <li>• Croquetes vegetals amb blat de moro i olives</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenties estofades</li> <li>• Lluç al forn amb enciam i tomàquet</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patata i col</li> <li>• Truita de patata i verdura amb farina de cigró amb enciam i cogombre</li> <li>• Iogurt de soja</li> </ul>
			641 Kcal	732 Kcal	711Kcal
	7	8	9	10	11
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Arròs integral amb verdures</li> <li>○ Angelina al forn amb enciam i pastanaga</li> <li>○ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sopa de pasta</li> <li>○ Truita de patata i verdura amb farina de cigró amb enciam i tomàquet</li> <li>○ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Crema de carbassó</li> <li>○ Pollastre arrebossat amb enciam i olives</li> <li>○ Iogurt de soja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Patata i coliflor</li> <li>○ Llom al forn amb blat de moro i enciam</li> <li>○ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mongetes estofades</li> <li>○ Maire a l'andalusa amb enciam i cogombre</li> <li>○ Fruita</li> </ul>
	700 Kcal	721 Kcal	675 Kcal	635 Kcal	765 Kcal
	14	15	16	17	18
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Espaguetis amb salsa d'espínacs s/llet</li> <li>▪ Truita de verdures amb farina de cigró amb enciam i pastanaga</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Llenties estofats</li> <li>▪ Pollastre al forn amb enciam i blat de moro</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Patata i bleda</li> <li>▪ Lluç al forn amb enciam, olives verdes</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sopa de pasta</li> <li>▪ Enfilat de gall dindi amb enciam, cogombre</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cigrons amb espínacs</li> <li>▪ Calamars enfarinats amb patata al caliu</li> <li>▪ Iogurt de soja</li> </ul>
	799 Kcal	641 Kcal	745 Kcal	705 Kcal	784 Kcal
	21	22	23	24	25
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Arròs integral amb salsa de tomàquet</li> <li>❖ Maire enfarinada amb enciam i remolatxa</li> <li>❖ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Llenties estofades</li> <li>❖ Pollastre amb enciam i olives verdes</li> <li>❖ Iogurt de soja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Patata i col</li> <li>❖ Enfilat de gall dindi amb enciam i cogombre</li> <li>❖ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Crema de porro</li> <li>❖ Salsitxes de porc amb patata al caliu</li> <li>❖ Fruita</li> </ul>	<b>PLAT TÍPIC GALÍCIA</b>
	759 Kcal	760 Kcal	720 Kcal	721 Kcal	
	28	29	30		
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Llenties estofades</li> <li>➤ Mandonguilles amb salsa de tomàquet amb enciam i olives</li> <li>➤ Taronja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Arròs integral amb salsa de carbassa s/llet</li> <li>➤ Truita de carbassó amb enciam i blat de moro</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Patata i bròquil</li> <li>➤ Filet de pollastre al forn amb tomàquet i enciam</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>		
	789 Kcal	638 Kcal	623 Kcal		