

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 LTP , llegum i tomàquet Abril 2023					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		11	12	13	14
dinar	<b>DILLUNS DE PASQUA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macarrons amb verdures</li> <li>▪ Croquetes de pollastre amb pastanaga ratllada</li> <li>▪ Fruita pelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Patata i bleda</li> <li>▪ Lluç al forn amb enciam i olives verdes</li> <li>▪ Fruita pelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sopa de pasta</li> <li>▪ Enfilat de gall dindi amb enciam i pastanaga</li> <li>▪ Fruita pelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cigrons estofats</li> <li>▪ Espaguetis amb salsa d'espínacs</li> <li>▪ Iogurt</li> </ul>
		641 Kcal	745 Kcal	705 Kcal	784 Kcal
	17	18	19	20	21
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Arròs integral amb salsa de tomàquet</li> <li>❖ Truita a la francesa amb enciam i pastanaga</li> <li>❖ Fruita pelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Espaguetis amb verdures</li> <li>❖ Maire enfarinada amb enciam i olives verdes</li> <li>❖ Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Patata i col</li> <li>❖ Estofat de vedella amb verdures</li> <li>❖ Fruita pelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Espirals salsa de carbassa</li> <li>❖ Bacallà al forn amb enciam i remolatxa</li> <li>❖ Fruita pelada</li> </ul>	<p><b>SANT JORDI</b></p> <p>Macarrons amb verdures amb botifarra i pa de pagès Crema catalana</p>
	759 Kcal	760 Kcal	720 Kcal	721 Kcal	
	24	25	26	27	28
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Espaguetis amb verdures</li> <li>➤ Fogoner amb enciam i olives</li> <li>➤ Fruita pelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de pasta</li> <li>➤ Truita de formatge amb enciam i blat de moro</li> <li>➤ Fruita pelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema de carbassa</li> <li>➤ Salsitxes amb patata</li> <li>➤ Fruita pelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Macarrons amb salsa de tomàquet amb formatge ratllat</li> <li>➤ Lluç al forn amb ceba tendra confitada amb enciam i remolatxa</li> <li>➤ Fruita pelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Patata i bròquil</li> <li>➤ Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</li> <li>➤ Iogurt</li> </ul>
	789 Kcal	638 Kcal	623 Kcal	711 Kcal	673 Kcal

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