

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 juny 2023 |  |  |   |  |   |
|---|--|--|---|--|---|
|   | DILLUNS  | DIMARTS  | DIMECRES  | DIJOUS   | DIVENDRES   |
|   |  |  |   | 1  | 2   |
| dinar                                       |  |  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Amanida de pasta ( pastanaga ,blat de moro i olives verdes)</li> <li>➤ Truita de carbassó amb enciam i remolatxa</li> <li>➤ <b>Fruita pelada</b></li> </ul> | <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>  |
|   |  |  |   | 711 Kcal   |   |
|   | 5  | 6  | 7   | 8  | 9   |
| dinar                                       | <b>SEGONA PASQUA</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Espirals al pesto d'espínacs</li> <li>✓ Truita de patata i verdura amb enciam i cogombre</li> <li>✓ <b>Fruita pelada</b></li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crema de porro (patata, porro i ceba)</li> <li>✓ <b>Pollastre al forn amb enciam i olives</b></li> <li>✓ Iogurt</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Amanida de patata (pastanaga, blat de moro i olives )</li> <li>✓ Salsitxes al forn amb verdures</li> <li>✓ <b>Fruita pelada</b></li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Espaguetis amb verdures</b> ( ceba, pastanaga i pebrot verd )</li> <li>✓ Maire a l'andalusa amb enciam i pastanaga</li> <li><b>Fruita pelada</b></li> </ul> |
|   |  | 772 Kcal   | 656 Kcal  | 754 Kcal   | 789 Kcal  |
|   | 12   | 13   | 14  | 15   | 16  |
| dinar                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrons amb salsa de tomàquet</li> <li>• Hamburguesa de vedella amb ceba i xampinyons</li> <li>• <b>Fruita pelada</b></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Espirals amb verdures</b> (pastanaga, ceba i pebrot vermell )</li> <li>• Lluç al forn amb enciam i tomàquet</li> <li>• <b>Fruita pelada</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amanida d'arròs integral ( blat de moro, olives i pastanaga )</li> <li>• Truita de patata i verdura amb enciam i cogombre</li> <li>• <b>Fruita pelada</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de carbassó ( patata, ceba i carbassó )</li> <li>• <b>Maire enfarinada amb enciam i olives</b></li> <li>• <b>Fruita pelada</b></li> </ul>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patata i col</li> <li>• Pollastre al forn amb i blat de moro</li> <li>• Gelat</li> </ul>   |
|   | 621 Kcal   | 673 Kcal   | 641 Kcal  | 732 Kcal   | 711Kcal   |
|   | 19   | 20   | 21  | 22   |   |
| dinar                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Arròs integral amb samfaina (ceba, carbassó, albergínia, tomàquet i pebrot verd)</li> <li>○ Peix blau enfarinat amb enciam i pastanaga</li> <li>○ <b>Fruita pelada</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Crema de pastanaga (patata, ceba i pastanaga )</li> <li>○ Truita de patata i verdura amb enciam i tomàquet</li> <li>○ <b>Fruita pelada</b></li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Macarrons amb alfàbrega</li> <li>○ <b>Salsitxes amb enciam i blat de moro</b></li> <li>○ Iogurt</li> </ul>   | <b>MENÚ FI DE CURS</b>   |   |
|   | 700 Kcal   | 721 Kcal   | 675 Kcal  |  |   |

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