

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 celíac i no lleties Setembre 2023					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			6	7	8
dinar			<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons s/g amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</li> <li>Hamburguesa de vedella amb ceba i xampinyons</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassó ( patata, ceba i carbassó )</li> <li>Pollastre al forn amb enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida d'arròs integral (tomàquet, blat de moro, olives i pastanaga )</li> <li>Truita de patata i verdura amb enciam i cogombre</li> <li>Gelat</li> </ul>
			621 Kcal	732 Kcal	641 Kcal
	11	12	13	14	15
dinar	<b>FESTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral amb samfaina (ceba, carbassó, albergínia, tomàquet i pebrot verd)</li> <li>Truita de patata i verdura amb enciam i tomàquet</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons s/g amb alfàbrega</li> <li>Cigrons estofats (ceba, pastanaga i tomàquet )</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida d'estiu (mongeta verda, pastanaga i pèsols )</li> <li>Llom al forn amb blat de moro i enciam</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mongetes seques saltejades amb all i julivert</li> <li>Lluç al forn amb enciam i cogombre</li> <li>Fruita</li> </ul>
		721 Kcal	675 Kcal	635 Kcal	765 Kcal
	18	19	20	21	22
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espaguetis s/g amb salsa de tomàquet amb formatge ratllat</li> <li>Truita de verdures amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida de mongeta seca (tomàquet, pastanaga , blat de moro i olives negres )</li> <li>Pernilets de pollastre amb enciam i tomàquet</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i bleada</li> <li>Maire enfarinada amb enciam, olives verdes</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida d'arròs integral (tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives verdes)</li> <li>Estofat de gall dindi amb enciam i cogombre</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de pastanaga (patata, pastanaga i ceba )</li> <li>Cigrons estofats (ceba, pastanaga i tomàquet )</li> <li>Gelat</li> </ul>
	799 Kcal	641 Kcal	745 Kcal	705 Kcal	784 Kcal
	25	26	27	28	29
dinar	<b>LA MERCÈ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral amb verdures (ceba, carbassó, pastanaga i albergínia )</li> <li>Truita de patata amb enciam i cogombre</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i coliflor</li> <li>Calamar enfarinats amb enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons estofats (ceba, pastanaga i tomàquet )</li> <li>Pernilets de pollastre amb tomàquet i olives verdes</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<b>TASTET DEL MON</b>
		759 Kcal	720 Kcal	721 Kcal	

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