

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 juny 2024					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	3	4	5	6	7
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Arròs integral amb verdures (ceba, pebrot vermell, tomàquet i pastanaga)</li> <li>➤ Pernilet de pollastre al forn amb tomàquet i enciam</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Macarrons amb verdures</b> (ceba, pastanaga i tomàquet)</li> <li>➤ <b>Seitons enfarinats s/g</b> amb ceba tendra confitada i panses</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Patata i col saltejada</li> <li>➤ Mandonguilles de vedella i porc al forn amb enciam i olives</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Amanida de pasta s/g</b> (pastanaga, tomàquet, blat de moro i olives verdes)</li> <li>➤ Truita de carbassó amb enciam i cogombre</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema de nap i pastanaga</li> <li>➤ Cigrons estofats (ceba, pastanaga i tomàquet)</li> <li>➤ Gelat</li> </ul>
	789 Kcal	638 Kcal	623 Kcal	711 Kcal	673 Kcal
	10	11	12	13	14
dinar	<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 remolatxa</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Espirals s/g</b> al pesto ( ceba, alfàbrega i cacauets i pipes )</li> <li>✓ Dorada al forn amb enciam i tomàquet</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crema de carbassó (patata, carbassa i ceba)</li> <li>✓ <b>Pollastre al forn amb enciam i blat de moro</b></li> <li>✓ Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Amanida de patata (pastanaga, tomàquet, blat de moro i olives )</li> <li>✓ Salsitxes al forn amb verdures</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mongeta seca amb carbassa ( ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot verd )</li> <li>✓ <b>Maire a l'andalusa s/g</b> amb enciam i cogombre</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>
	665 Kcal	772 Kcal	656 Kcal	754 Kcal	789 Kcal
	17	18	19	20	21
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Macarrons s/g</b> 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>• Cigrons estofats (pastanaga, ceba i pebrot vermell )</li> <li>• Llobarro al forn amb enciam i tomàquet</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>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de porro (patata, ceba i porro )</li> <li>• <b>Pollastre al forn amb enciam i blat de moro</b></li> <li>• Iogurt</li> </ul>	<b>MENÚ ESPECIAL</b>
	621 Kcal	673 Kcal	641 Kcal	732 Kcal	

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