

Menú Ecològic Escoles

Totes les FRUITES, les VERDURES, els LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA és un producte ecològic certificat per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

	Menú CASAS no carn Abril 2025				
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3	4
dinar		- Arròs integral amb samfaina - Truita de carbassó amb enciam i tomàquet - Fruita i macedònia (1r, 2n i 3r)	- Saltejats d'espínacs amb patata amb all - Croquetes de mongeta seca amb enciam i remolatxa - Fruita	- Cigrons estofats - Verat al forn amb enciam i blat de moro - Fruita	- Sopa de pasta - Llenties estofades - Fruita
	7	8	9	10	11
dinar	- Crema de carbassa amb bastonets de pa - Lluç al forn amb patata - Fruita	- Patata i mongeta tendra - Truita a la francesa amb enciam i cogombre - Fruita	- Sopa de pasta - Seitons enfarinats amb enciam i remolatxa - Fruita	- Llenties estofades - Cous-cous amb verdures - Iogurt natural	- Paella de verdures - Truita de formatge amb pèsol i pastanaga - Fruita
		22	23	24	25
dinar	DILLUNS DE PASQUA	- Macarrons amb salsa de tomàquet - Croquetes de llegum amb olives i blat de moro - Fruita	SANT JORDI MONGETES SEQUES AMB PA DE PAGÈS AMB TOMÀQUET I LLIBRET D'ALBERGÍNIA AMB FORMATGE NATILLES DE CREMA	- Crema de porro - Pizza de tonyina i formatge amb verdura - Fruita	- Estofat de cigrons - Truita de verdures amb enciam i tomàquet - Iogurt natural
	28	29	30		
dinar	- Llenties estofades - Ou dur amb salsa de tomàquet amb enciam i olives verdes - Fruita	- Espirals amb salsa de tomàquet - Bacallà al forn amb salsa de pesto - Taronja amb canyella	- Cigrons estofats - Macarrons amb verdures - Iogurt natural		

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