

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 sense gluten i lleties maig 2025					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	5	6	7	8	9
dinar	- Amanida de pasta s/g (tomàquet, pastanaga i olives) - Truita de verdura amb enciam i remolatxa - Iogurt	- Crema de carbassó - Llom arrebossat s/g amb tomàquet i orenga - Fruita i macedònia infantil	- Amanida d'arròs (enciam , cogombre, olives, formatge fresc i tomàquet) - Truita a la francesa amb enciam i olives - Fruita	- Bleda i patata bullida - Filet de pollastre amb enciam i pastanaga - Fruita	- Estofat de cigrons (pastanaga i pebrot vermell) - Verat forn amb salsa verda - Fruita
	12	13	14	15	16
dinar	- Amanida d'estiu (pèsols, patata, pastanaga i mongeta verda) - Pollastre al forn amb enciam i pastanaga - Fruita	- Arròs integral amb verdures (ceba, pastanaga , tomàquet pebrot verd, vermell) - Maire enfarinada s/g amb enciam i olives - Iogurt	- Amanida de mongetes (blat de moro , tomàquet i pastanaga) - Ou farcit amb tonyina amb enciam i remolatxa - Fruita	- Sopa de verdures i pasta s/g - Hamburguesa de vedella amb enciam i rave - Fruita i macedònia (4t,5è i 6è)	DIA INTERNACIONAL DE LA CELIAQUIA - Crema de carbassa - Espaguetis s/g amb salsa carbonara (crema de llet i bacó) - Fruita
	19	20	21	22	23
dinar	- Arròs integral tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) - Lluç al forn amb enciam i olives - Iogurt	- Crema de pastanaga - Cigrons estofats amb verdures - Plàtan amb xarop de xocolata	- Trinxat de patata i col - Estofat de gall dindi amb enciam i pastanaga - Fruita	- Amanida d'espirls s/g (tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives negres) - Pizza s/g de pernil dolç i formatge - Fruita	- Espaguetis s/g (pebrot verd, vermell, soja i sèsam) - Truita de carbassó amb tomàquet i orenga amanit - Fruita
	26	27	28	29	30
dinar	- Amanida d'arròs integral amb tomàquet, olives negres i blat de moro - Truita de pèsols i pastanaga - Fruita	- Crema de carbassa - Bacallà al forn amb enciam i remolatxa - Fruita i macedònia (1r,2n i 3r)	- Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa s/g - Macarrons s/g amb verdures - Formatge fresc i mel	- Patata i brócoli - Mandonguilles amb pastanaga - Fruita	TASTET DEL MON

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