

Menú Ecològic Escoles

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 no lactosa desembre 2025					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4	5
dinar	- Crema de carbassa amb bastonets de pa - Maire enfarinada amb patata - Fruita	- Patata i mongeta tendra - Enfilat de pollastre amb enciam i blat de moro - Fruita	- Sopa de pasta - Fogoner al forn amb enciam i remolatxa - Fruita	- Llenties estofades - Botifarra de porc amb enciam i olives verdes - Fruita	- Paella de verdures - Truita de verdures amb pèsol i pastanaga - Iogurt s/lactosa
	8	9	10	11	12
dinar	FESTIU	LLIURE DISPOSICIÓ	- Macarrons al pesto (alfàbrega, espinacs) - Pollastre enfarinat amb enciam i pastanaga - Fruita	- Sopa de pollastre amb pasta - Pizza s/lactosa de tonyina amb verdura - Fruita	- Estofat de cigrons - Truita de verdures amb enciam i remolatxa - Iogurt s/lactosa
	15	16	17	18	19
dinar	- Llenties estofades - Seitó al forn amb salsa de pesto - Fruita	- Espirals amb salsa de tomàquet - Ou dur amb salsa de tomàquet amb enciam i olives verdes - Fruita	- Cigrons estofats - Lluç al forn amb enciam i pastanaga - Iogurt s/lactosa	- Bledes i patata bullides - Salsitxes amb salsa de tomàquet amb enciam i blat de moro - Fruita	MENÚ DE NADAL

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