

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 lactosa Gener 2026				
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				8	9
dinar				- Macarrons amb salsa de tomàquet - Croquetes de llegum amb olives i blat de moro - Fruita	- Crema de moniato - Estofat de porc - Iogurt s/lactosa
	12	13	14	15	16
dinar	- Sopa d'arròs integral - Maire enfarinada amb enciam i pastanaga - Fruita	- Llenties guisades - Enfilat de gall dindi amb enciam i olives verdes - Fruita	- Amanida verda - Fideus a la cassola - Fruita	- Patata i bledes - Truita de verdura amb enciam i pastanaga - Plàtan amb xarop de xocolata	- Saltejat de mongeta seca - Pernilets de pollastre amb enciam i blat de moro - Iogurt s/lactosa
	19	20	21	22	23
dinar	- Arròs integral amb salsa de tomàquet - Lluç al forn amb enciam i blat de moro - Iogurt s/lactosa	- Cigrons estofats - Llom arrebossat amb enciam i pastanaga - Fruita	- Mongeta verda i patata bullida - Contra cuixa de pollastre amb enciam i olives - Fruita	- Llenties estofades - Fogoner al forn amb enciam i remolatxa - Fruita	- Espaguetis amb salsa de tomàquet - Truita de carbassó amb enciam i rave - Fruita
	26	27	28	29	30
dinar	- Sopa de verdures i pasta - Gall dindi estofat - Fruita	- Amanida completa - Espaguetis amb bolonyesa de llenties - Fruita	- Crema de carbassa amb rostes de pa - Seitó al forn amb enciam i pastanaga - Fruita	- Bròquil i patata - Hamburguesa de vedella amb enciam i olives verdes - Fruita	TASTET DEL MON

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