

DILLUNS

4

Macarrons integrals amb sofregit de ceba, tomata i olives

Lluç al forn a l'aroma de romaní i amanida d'enciam ECO

Fruita ECO

DIMARTS

5

Mongeta tendra i patata bullida amb un rajolí d'oli d'oliva

Fricandó de vedella amb salseta

Fruita ECO

DIMECRES

6

Amanida d'arròs amb tomata, enciam ECO, olives i pastanaga

Pernilets de pollastre al forn amb amanida de d'enciam ECO i olives

Fruita

DIJOUS

7

Llenties ECO a la jardinera

Truita d'espínacs amb amanida de tomata

Fruita

DIVENDRES

8

Crema de carbassó, porros, patata i carbassa

Estofat de cigrons amb bacallà

Iogurt natural de La Fageda

11

Arròs integral amb tomàquet, pastanaga, ou dur i olives

Truita de carbassó amb amanida verda ECO

Fruita ECO

12

Patata i col amb un rajolí d'oli d'oliva

Estofat de llenties ECO amb daus de gall d'indi

Fruita

13

Amanida amb tomata, enciam ECO, olives i pastanaga

Espaguetis a la bolonyesa

Fruita ECO

14

Amanida de mongetes del ganxet amb patata

Peix fresc amb ceba i albergínia

Iogurt natural de La Fageda

15

Ensaladilla russa (patata, mongeta, pastanaga, i pèsols)

Daus de pollastre al forn amb samfaina

Fruita

18

Amanida de llenties ECO amb enciam ECO, pastanaga i olives

Truita francesa amb amanida de tomata

Iogurt natural de La Fageda

19

MENÚ TEMÀTIC

20

Vichissoise

Cigrons ECO bullits saltejats amb all i julivert

Fruita

21

Espaguetis integrals amb sofregit de ceba i tomata

Peix fresc amb amanida d'enciam ECO

Fruita ECO

22

Patata i pastanaga amb un rajolí d'oli d'oliva

Cap de llom al forn amb salseta amanida d'enciam ECO i pastanaga

Fruita

25

Espaguetis integrals a la napolitana

Lluç al forn amb ceba i amanida d'enciam ECO i pastanaga ratllada

Fruita

26

Patata i mongeta del ganxet

Pollastre a la planxa amb tomata amanit

Fruita ECO

27

Arròs amb formatge i bolets

Truita de ceba amb amanida de tomata

Iogurt natural de La Fageda

28

Crema de verdures

Estofat de llenties ECO amb arròs

Fruita

29

Enciam ECO ECO amb tomata, pastanaga, cogombre, i olives

Canelons de carn gratinats amb beixamel

Fruita ECO



Arròs tres delícies

Pollastre oriental a la soja

Pinya natural

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, contacteu amb la Irene Santa (direcció) al telèfon 629.325.484. Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020). Inclou l'aigua i el pa (dos cop sa la setmana serà integral)

DILLUNS

4

Macarrons integrals S/G amb sofregit de ceba, tomata i olives

Lluç al forn a l'aroma de romaní i amanida d'enciam ECO

Fruita ECO

DIMARTS

5

Mongeta tendra i patata bullida amb un rajolí d'oli d'oliva

Fricandó de vedella amb salseta

Fruita ECO

DIMECRES

6

Amanida d'arròs amb tomata, enciam ECO, olives i pastanaga

Pernilets de pollastre al forn amb amanida de d'enciam ECO i olives

Fruita

DIJOUS

7

Llenties ECO a la jardinera

Truita d'espinacs amb amanida de tomata

Fruita

DIVENDRES

8

Crema de carabassó, porros, patata i carbassa

Estofat de cigrons amb bacallà

Iogurt natural de La Fageda

11

Arròs integral amb tomàquet, pastanaga, ou dur i olives

Truita de carabassó amb amanida verda ECO

Fruita ECO

12

Patata i col amb un rajolí d'oli d'oliva

Estofat de llenties ECO amb daus de gall d'indi

Fruita

13

Amanida amb tomata, enciam ECO, olives i pastanaga

Espaguetis S/G a la bolonyesa

Fruita ECO

14

Amanida de mongetes del ganxet amb patata

Peix fresc amb ceba i albergínia

Iogurt natural de La Fageda

15

Ensaladilla russa (patata, mongeta, pastanaga, i pèsols)

Daus de pollastre al forn amb samfaina

Fruita

18

Amanida de llenties ECO amb enciam ECO, pastanaga i olives

Truita francesa amb amanida de tomata

Iogurt natural de La Fageda

19

MENÚ TEMÀTIC



20

Vichissoise

Cigrons ECO bullits saltejats amb all i julivert

Fruita

21

Espaguetis integrals S/G amb sofregit de ceba i tomata

Peix fresc amb amanida d'enciam ECO

Fruita ECO

22

Patata i pastanaga amb un rajolí d'oli d'oliva

Cap de llom al forn amb salseta amanida d'enciam ECO i pastanaga

Fruita

25

Espaguetis integrals S/G a la napolitana

Lluç al forn amb ceba i amanida d'enciam ECO i pastanaga ratllada

Fruita

26

Patata i mongeta del ganxet

Pollastre a la planxa amb tomata amanit

Fruita ECO

27

Arròs amb formatge i bolets

Truita de ceba amb amanida de tomata

Iogurt natural de La Fageda

28

Crema de verdures

Estofat de llenties ECO amb arròs

Fruita

29

Enciam ECO ECO amb tomata, pastanaga, cogombre, i olives

Canelons S/G de carn gratinats amb beixamel

Fruita ECO



MENÚ TEMÀTIC ORIENTAL

Arròs tres delícies

Pollastre oriental a la soja

Pinya natural

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, contacteu amb la Irene Santa (direcció) al telèfon 629.325.484.

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020).

Inclou

l'aigua i el pa (dos cop sa la setmana serà integral)