

MENÚ D'HIVERN 2023/24

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1a. Setmana	Llenties amb verdures Bunyols de verdures Amanida logurt	Amanida completa* Patates estofades amb gall d'indi Fruita del temps	Crema de pastanaga carabassa i patata Lluç al forn amb tomàquet Amanida Fruita del temps	Sopa de peix amb cabell d'angel Pollastre a la taronja amb patata al caliu Fruita del temps	Amanida completa* Mandonguilles amb arròs basmati Fruita del temps
2a. Setmana	Espaguetis amb tomàquet i formatge Lluç al forn amb all i julivert Amanida Fruita del temps	Brou amb pastanaga, col i pasta petita Trita de patates Amanida Fruita del temps	Amanida completa* Cigrons a la riojana amb patata logurt	Verdura fresca amb patates Pitet de pollastre arrebossat Amanida Fruita del temps	Amanida completa* Tall rodó amb cus-cus Fruita del temps
3a. Setmana	Llenties amb verdures Bunyols de bacallà Amanida logurt	Escudella (arròs fideus col i pastanaga) Hamburguesa de vedella al forn Amanida Fruita del temps	Amanida completa* Gall d'indi adobat amb patates fregides Fruita del temps	Crema de verdures amb crostons Trita francesa Amanida Fruita del temps	Amanida completa* amb bonítol Arròs a la marinera amb sèpia i gambes Fruita del temps
4a. Setmana	Amanida completa* Coliflor, patata i ou dur amb salsa verda Fruita del temps	Amanida completa* Mongetes estofades amb bledes i arròs logurt	Arròs amb tomàquet Llom al curri Amanida Fruita del temps	Brou amb pastanaga, col cigrons i pasta Trita de patates Amanida Fruita del temps	Macarrons amb tomàquet i formatge Lluç a la planxa Amanida Fruita del temps

La variació de verdura fresca anirà en funció del mercat i de la temporada (mongeta tendra, bleda, col,...)

El dia que toca pitet arrebossat, els alumnes de 5è i 6è menjaran croquetes casolanes

*Ingredients amanides:

Amanida completa: enciam, pastanaga, blat de moro, olives, pipes.....la resta són ingredients de temporada (tomàquet, cogombre, col llombarda, magrana...).

RÈGIMS: La cuina pot oferir dues modalitats de règims

Ordinari - És el que utilitzen aquells alumnes esporàdicament perquè tenen algun desajust digestiu, pot ser astringent o laxant.

Cal que envieu un mail a la Cooperativa (cooperativapatufet@gmail.com), explicant el tipus de règim i la durada.

Especial - És el que han de fer determinats alumnes per prescripció mèdica. En aquest cas, cal un escrit del metge o especialista, certificant la necessitat i especificant el tipus d'aliments que es poden prendre i el que no. Per concretar aquest tipus de règims tant específics, cal posar-se en contacte amb la Coordinadora de l'estona de migdia (93.337.54.81 o cooperativapatufet@gmail.com).

S'estudiarà cada cas per veure si es pot atendre la demanda.

Seguir aquestes normes és important en benefici de la salut dels alumnes.

Es pot donar el cas que, després d'una festa no es pugui donar el menú que correspon a aquell dia. En casos així la Cooperativa pot canviar el menú.

1ra Setmana

15/01/2024

12/02/2024

11/03/2024

- Menú revisat i aprovat per dietistes col·legiats de SAIA Consultors en Seguretat Alimentària (CAT/00719) -