

MENÚ D'ESTIU 2024

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1a. Setmana	Llenties amb verdures i arròs Bunyols de verdures Amanida logurt	Amanida de pasta* Lluç amb tomàquet Amanida Fruita del temps	Verdura del temps amb patates Hamburguesa de pollastre Amanida Fruita del temps	Amanida completa* Ragout de vedella amb arròs basmati Fruita del temps	Sopa de peix Trita de patata Amanida Fruita del temps
2a. Setmana	Pasta al pesto Trita francesa Amanida Fruita del temps	Ensaladilla russa* Salsitxes al forn Amanida Fruita del temps	Amanida de cus cus* Pitet arrebossat Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Lluç a la llimona Amanida Fruita del temps	Crema de verdures d'estiu Empedrat* logurt
3a. Setmana	Macarrons amb tomàquet i formatge Lluç al forn Amanida Fruita del temps	Brou amb verdures Trita de patata Tomàquet amanit Fruita del temps	Crema de pastanaga i carbassa Llom a la mostassa Amanida Fruita del temps	Amanida de llenties* Arròs basmati amb tomàquet logurt	Amanida completa* Hamburguesa de vedella amb patates fregides Fruita del temps
4ta. Setmana	Amanida completa* Estofat de patates amb gall d'indi Fruita del temps	Espaguetis amb tomàquet i formatge Lluç amb salsa verda Amanida Fruita del temps	Amanida completa* Pollastre al forn amb llimona i patates al caliu logurt	Cigrans d'estiu* Bunyols de bacallà Amanida Fruita del temps	Amanida d'arròs* Trita francesa Amanida Fruita del temps

* La variació de verdura fresca, anirà en funció del mercat (mongeta tendra, bleda, col, etc.)

Ingredients amanides:

Amanida de pasta: pasta, pinya, formatge, olives i salsa rosa (opcional)

Amanida completa: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, cogombre

Empedrat: Mongeta blanca, tomàquet, olives, tonyina i vinagreta

Amanida de cus cus: cus cus, enciam, cogombre, tomàquet, olives i salsa vinagreta

Amanida de llenties: llenties, tomàquet, pastanaga, blat de moro i vinagreta de ceba.

Amanida d'arròs: arròs, bonítol, pastanaga, olives i salsa de iogurt.

Cigrans d'estiu: cigrons, formatge feta, tomàquet i vinagreta

Ensaladilla russa: patata, pèsols, pastanaga, mongeta verda, tonyina, ou, olives i maionesa

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 (cooperativa@patufet.cat), 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 cooperativa@patufet.cat). 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 Cooperatiu pot canviar el menú.

1ra Setmana

06/05/2024

03/06/2024