



MENÚ TARDOR 25/26

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1ra. setmana	Macarrons tomàquet i formatge Lluç al forn Amanida Fruita del temps	Puré de pastanaga carbassa i patates Hamburguesa de pollastre Amanida Fruita	Amanida completa* Cigrons a la riojana amb xoriço logurt	Brou amb verdures pasta petita Truita de patates Amanida Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Tall rodó Amanida Fruita del temps
2na. setmana	Llenties estofades amb verdures i arròs Bunyols de verdura Amanida logurt	Verdura fresca del temps amb patata Truita francesa Amanida Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Pitè de pollastre arrebossat Amanida Fruita del temps	Macarrons amb tomàquet i formatge Lluç al forn amb llimona Amanida Fruita del temps	Amanida completa* Gall d'indi adobat amb Patates fregides Fruita del temps
3ra. setmana	Pasta al pesto Salmó al forn a la taronja Amanida Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Hamburguesa de vedella al forn Amanida Fruita del temps	Brou amb verdures pasta petita Truita de patates Amanida Fruita del temps	Amanida completa* amb tonyina Mongetes estofades amb patata logurt	Crema de verdures Llom al forn a la mostassa Amanida Fruita del temps
4ta. setmana	Espaguetis amb tomàquet i formatge Lluç al forn Amanida Fruita del temps	Amanida completa* Ragoût de vedella amb arròs basmati Fruita del temps	Sopa de peix amb pasta Pollastre al forn Amanida Fruita del temps	Verdura fresca del temps amb patata Ou dur amb tomàquet Amanida Fruita del temps	Llenties estofades amb verdures Bunyols de bacallà Amanida logurt

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

Ingredients amanides:

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

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 Cooperativa pot canviar el menú.

1ra Setmana

6 octubre

3 novembre

1 desembre

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