

MENÚ D'HIVERN 2025/26

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

* 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

12 de gener

9 de febrer

9 de març

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