

Professors i monitors – Basal (L.C)

Menú del mes de Desembre de 2018



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Arròs a la cassola Llom amb salsa d'ametlles Fruita i pa	Espaguetis al pesto Lluç al forn amb samfaina Fruita i pa	Cigrons estofats Pollastre arrebossat logurt i pa	FESTIU	Arròs a la milanesa Mandonguilles de vedella amb verduretes Fruita i pa
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Paella Pit de pollastre a la pinya Fruita i pa	Macarrons bolonyesa Lluç al forn amb salsa verda Fruita i pa	Coliflor gratinada Estofat de pollastre amb verdures logurt i pa	Llenties a la jardinera Mandonguilles a la catalana Fruita i pa integral	Espirals amb tonyina Truita de carbassó Fruita i pa
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Macarrons a la napolitana Truita de tonyina Fruita i pa	Patates estofades Croquetes de pernil ibèric Fruita i pa	Arròs amb verdures Botifarra a la planxa Fruita i pa	Sopa de galets Pollastre al forn a la catalana Fruita i pa integral	Amanida d'enciam i tomàquet Hamburguesa de vedella a la planxa amb pa d'hamburguesa i patates xips Crema de vainilla



Els nostres menús estan supervisats per un dietista - nutricionista col·legiat (CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb oli d'oliva. Es servirà oli d'oliva per amanir. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Margarita Pons Seguí
MARGARITA PONS SEGÚ
CAT 001031