

Professors i monitors – Basal (L.C)

Menú del mes de Novembre de 2018



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



			DIJOUS 1	DIVENDRES 2
			FESTIU	Cigrons amb espinacs Mandonguilles de vedella amb verdures Fruita i pa
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Arròs a la cassola Pit de pollastre a la pinya Fruita i pa	Macarrons a la bolonyesa Lluç al forn amb salsa verda Fruita i pa	Coliflor gratinada Estofat de pollastre amb verdures logurt i pa	Llenties a la jardinera Truita de patata i ceba Fruita i pa integral	Espirals amb tonyina Rosada arrebossada Fruita i pa
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Sopa de patates Dauets de pollastre adobats al forn Fruita i pa	Fideuà Croquetes de pernil ibèric Fruita i pa	Cigrons estofats Truita francesa logurt i pa	Arròs amb verdures Salmó al forn amb all i julivert Fruita i pa integral	Sopa de brou amb pilotetes Hamburguesa de vedella amb salsa espanyola Fruita i pa
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Espaguetis amb salsa de tomàquet Bacallà fregit Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Cordon blue de gall dindi Fruita i pa	Sopa de pagès Pollastre arrebossat logurt i pa	Arròs 3 delícies Lluç al forn a la marinera Fruita i pa integral	Patates amb beixamel i bacó Truita de carbassó Fruita i pa
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Trinxat de col i patata amb magre de porc Estofat de gall dindi amb verdures Fruita i pa	Espirals amb salsa de tomàquet i xampinyons Caçó adobat Fruita i pa	Llenties estofades amb arròs Contra cuixa de pollastre a l'allet logurt i pa	Tallarines amb bolonyesa de pollastre Truita de patata Fruita i pa integral	Arròs amb salsa de tomàquet i orenga Rodó de vedella amb verdures Fruita i pa

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.

Marta P.
MARGARITA PONS SECUS
CAT 001031