

## Professors i monitors – Basal (L.C)

Menú del mes d'Octubre de 2018



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
Arròs amb pollastre Llom amb pinya Fruita i pa	Macarrons a la bolonyesa Lluç en salsa verda Fruita i pa	Coliflor gratinada Estofat de pollastre logurt i pa	Llenties a la jardinera Truita d'espínacs Fruita i pa integral	Espirals amb tonyina Hamburguesa de coliflor i formatge Fruita i pa
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Patates estofades Llom a la mostassa Fruita i pa	Espaguetis alfredo Tumbet amb pollastre Fruita i pa	Sopa de l'àvia Botifarra a la planxa logurt i pa	Arròs amb verdures Remenat d'ous, espàrrecs i alls Fruita i pa integral	<b>FESTIU</b>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Fideus a la marinera Truita de carbassó Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita i pa	Arròs a la milanesa Fricandó logurt i pa	Sopa de brou Botifarra d'escalivada Fruita i pa integral	Patates amb beixamel i bacó Tonyina amb salsa de pebrot Fruita i pa
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Pèsols amb pernil Estofat de vedella amb mongeta verda i pastanaga Fruita i pa	Espirals al pesto Caçó adobat Fruita i pa	Llenties estofades amb arròs Contra cuixa de pollastre al allet logurt i pa	Arròs amb pollastre Truita francesa Fruita i pa integral	Sopa de galets Rodó de vedella amb verduretes Fruita i pa
DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	 <p><b>FELIÇ CASTANYADA PER A TOTS!</b></p>	
Tallarines amb tomàquet Llom amb salsa d'ametlles Fruita i pa	Arròs 3 delícies vegetal Contra cuixa de pollastre amb tomàquet i xampinyons Fruita i pa	Escudella barrejada Croquetes de carn d'olla Flam de vainilla 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 (cigrans, 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.*  
NARGARITA PONS SEGUS  
CAT 001031