

Professors i monitors – Basal (L.C)

Menú del mes de Setembre de 2018



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



		DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
		Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida de pasta vegetal	Amanida de patata
		Fricandó	Botifarra d'escalivada	Rodó gall dindi a la catalana
		logurt i pa	Fruita i pa integral	Fruita i pa
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
Pèsols amb pernil	Macarrons al pesto	Cigrons estofats	Amanida russa	Arròs amb verdures
Hamburguesa mixta a la planxa	Caçó adobat	Conill amb bolets	Salmó al forn amb salsa verda	Remenat d'ou i pernil dolç
Fruita i pa	Fruita i pa	Gelat i pa	Fruita i pa integral	Fruita i pa
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28
Espirals tricolor a la carbonara	Amanida de pasta	Llenties estofades	Arròs 3 delícies vegetal	Cigrons amb espinacs
Truita de tonyina	Pollastre arrebossat	Salsitxes de porc a la planxa	Seitons arrebossats	Mandonguilles de vedella amb verduretes
Fruita i pa	Fruita i pa	logurt i pa	Fruita i pa integral	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 SEGUS
 CAT 001031