

Professors i monitors – Basal (L.C)

Menú del mes de Febrer de 2019



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



				DIVENDRES 1
				Bròquil gratinat Lluç arrebossat amb arròs saltejats amb verdures Fruita i pa
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Pèsols amb pernil Estofat de gall dindi amb verduretes Fruita i pa	Cigrons estofats amb ou dur Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita i pa	Sopa de l'àvia Conill amb bolets logurt i pa	Arròs amb tomàquet Perca a la llauna Fruita i pa integral	Mongetes pintes estofades Croquetes de pernil ibèric amb brasejat de verdures Fruita i pa
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
Arròs a la cassola Llom de porc amb salsa d'ametlles Fruita i pa	Macarrons a la napolitana amb formatge rallat Salmó al forn amb salsa verda Fruita i pa	Llenties estofades amb arròs Truita francesa amb carbassó saltejat logurt i pa	Marmitako Rodó gall dindi amb samfaina Fruita i pa integral	Cigrons amb espinacs Bacallà arrebossat amb saltejat tricolor de pebrots Fruita i pa
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMARTS 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Paella Truita de carbassó amb saltejat de verdures Fruita i pa	Macarrons a la bolonyesa Frankfurt amb puré de patata Fruita i pa	Coliflor gratinada Rosada arrebossada amb arròs oriental logurt i pa	Mongetes blanques estofades Mandonguilles de vedella amb sípia Fruita i pa integral	Sopa de peix Braons de porc amb verduretes Fruita i pa
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMARTS 27	DIJOUS 28 "DIJOUS GRAS"	
Arròs de peix Pollastre al cava Fruita i pa	Tallarines amb bolonyesa de pollastre Bacallà amb all i julivert amb patates panadera Fruita i pa	Escudella de pagès Pollastre arrebossat amb brasejat de verdures logurt i pa	Espaguetis carbonara Truita de patata i ceba i botifarra d'ou amb saltejat de pastanaga i ceba Fruita i pa integral	

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.
NARRARITA PONS SECUS
CAT 001031