

Menú Casal

Juliol

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

<p>27(JUNY) Espirals a la napolitana</p> <p>Rosada arrebossada amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>28(JUNY) Arròs amb tomàquet</p> <p>Estofat de pollastre amb verdures</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>29(JUNY) Crema de verdures amb crostons de pa</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam i blat de moro</p> <p>Gelat i pa integral</p>	<p>30(JUNY) Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>1 Cigrons estofats</p> <p>Truita francesa amb enciam i olives</p> <p>Gelat i pa integral</p>
<p>4 Amanida de patata</p> <p>Croquetes casolanes amb xips</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>5 Macarrons amb tomàquet</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>6 Crema de carbassó</p> <p>Truita de patates i ceba amb enciam i olives</p> <p>logurt i pa integral</p>	<p>7 Amanida d'arròs</p> <p>Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>8 Llenties estofades</p> <p>Lluç fregit amb oli d'oliva amb enciam i blat de moro</p> <p>Gelat i pa integral</p>
<p>11 Mongetes verdes i patata</p> <p>Contra cuixa de pollastre al allet amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12 Arròs tres delícies</p> <p>Rosada arrebossada amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>13 Amanida russa</p> <p>Llom de porc al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt i pa integral</p>	<p>14 Cigrons estofats</p> <p>Ous moll amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>15 Amanida de pasta</p> <p>Pizza de pernil dolç i formatge</p> <p>Gelat i pa integral</p>
<p>18 Espaguetis carbonara</p> <p>Gall de Sant Pere fregit amb oli d'oliva amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19 Crema de pastanaga amb crostons de pa</p> <p>Filet de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>20 Llenties a la jardineria</p> <p>Truita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt i pa integral</p>	<p>21 Amanida de patata</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb tomàquet i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>22 Amanida d'arròs</p> <p>Fingers de pollastre amb xips</p> <p>Gelat i pa integral</p>
<p>25 Tricolor de verdures</p> <p>Truita francesa amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>26 Amanida de pasta</p> <p>Estofat de vedella amb verdures</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>27 Cigrons estofats</p> <p>Varetes de lluç amb tomàquet amanit</p> <p>logurt i pa integral</p>	<p>28 Arròs a la milanesa</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>29 Amanida russa</p> <p>Llibrets de llom amb patates fregides</p> <p>Gelat i pa integral</p>

Els nostres menús estan supervisats per un dietista - nutricionista col·legiat (Núm. CAT1031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). La vedella i l'ou seran ecològics. El pollastre és de corral. Les postres lactíes són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral i són sense sucre. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques. RSPAC: 26.06772/CAT RGSEA: 26.12608/B