

CELÍAC+LACTOSA/PROT.LLET+VEDELLA

MENÚ MENJADOR ESCOLAR

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

EL 95% DEL NOSTRE PRODUCTE ÉS DE PROXIMITAT I/O ECOLÒGIC (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics, etc.)

EL 95% DEL NOSTRE PEIX ÉS FRESC

LES CARNES I EL POLLASTRE SÓN DE GRANGES DE PROXIMITAT

Crema de verdures de temporada
Calamars en tempura de Ca la Mari de Sant Antoni i enciam i olives
Peça de fruita

Espirals bolonyesa amb picada de porc
Ous gratinats amb salsa de tomàquet i formatge i enciam meravella
logurt de soia

Mongeta de Santa Pau estofades amb verdures
Gall d'indi amb llimona i farigola i daus de tomàquet amanit
Peça de fruita

Amanida d'arròs (enciam, blat de moro, tomàquet i gambetes)
Hamburguesa de pollastre i enciam meravella
Peça de fruita

Verdura variada
Truita de patates i ceba i amanida variada
Peça de fruita

Crema de verdures de temporada
Croquetes especials al forn i amanida variada
Peça de fruita

Quinoa amb verduretes
Peix al forn i enciam de Roure
Peça de fruita

Pasta amb salsa de tonyina i sofregit de ceba i tomàquet
Truita de carbassó casolana amb ous ecològics del Rull i pastanaga a rodanxes
Peça de fruita

Verdura de temporada amb rajolí d'oli
Mandonquilles de porc amb tomàquet i amanida variada
Peça de fruita

Cigronets estofats amb verduretes
Pollastre al forn amb suquet i amanida variada
logurt de soia

Verdura de temporada
Gall d'indi al forn amb salsa barbacoa casolana i enciam de Roure
Peça de fruita

Llenties estofades amb verduretes
Pinxo de pollastre i enciam
logurt de soia

Arròs amb tomàquet i sofregit de ceba
Peix fregit i enciam i cogombre
Peça de fruita

AQUEST MENÚ ES CANVIARÀ PEL MENÚ DEL DIA DE LA FESTA QUE HAGI TRIAT CADA ESCOLA

PLAT COMBINAT PICA-PICA
PATATES FREGIDES
PASTA A LA BOLONYESA
AMB PICADA DE PORC
GELAT

Als nostres menús posem peix blau o blanc depenent del què trobem a la llotja

PASTA: ESPECIAL PER CELÍACS
FARINA: ESPECIAL PER CELÍACS
TOMÀQUET: ESPECIAL PER CELÍAC
PA ESPECIAL PER CELÍAC
SENSE LACTOSA/PROT.LLET
NO VEDELLA

TOTS ELS PRODUCTES UTILITZATS SON SENSE GLUTEN I SENSE LACTOSA/PROT.LLET
S'UTILITZEN UTENSILIS INDIVIDUALS PER CUINAR CADA INTOLERÀNCIA

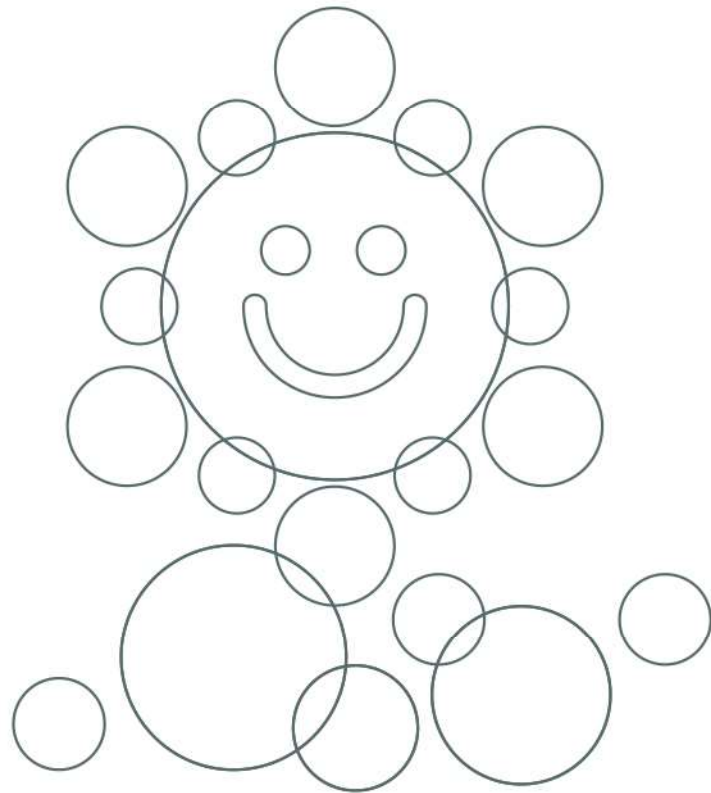


menú juny

Proposta de sopars a casa



Solució a l'endevinalla: EL PEIX



Pinta'm !!!!

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
29	30	31	01	02
			Macarrons amb tomàquet Peix blanc a la planxa logurt	Amanida capresse tomàquet, mozzarella i alfàbrega Pizza de verdures logurt
05	06	07	08	09
Arròs amb xampinyons i ceba dolça Salsitxes logurt	Crema de pastanaga i porro tèbia Peix blau a la planxa logurt	Sopa de lletres Truita d'espàrrecs verds Peça de fruita	Cous cous amb verdures Peix blanc al forn amb salseta de tomàquet logurt	Vichyssoise amb rostes de pa Croquetes al forn de bacallà Peça de fruita
12	13	14	15	16
Amanida freda d'espírels amb tomàquet, ceba i olives Pollastre a la planxa logurt	Mongeta verda amb patata Llom amb formatge Peça de fruita	Amanida freda de Quinoa tomàquet, ceba i cogombre Sonso fregit logurt	Arròs amb tomàquet Truita d'espínacs logurt	Amanida variada Pa amb tomàquet formatge, gall d'indi i pèrnil salat Peça de fruita
19	20	21	22	23
Macarrons amb tomàquet pastanaga i ceba Truita amb formatge i orenga logurt	Crema de carbassó amb ceba i patata Gambes a la sal logurt	Mill amb verdures Conill amb samfaina Peça de fruita		
26	27	28	29	30