

Escola – Basal (L.C)

Menú del mes de Gener de 2017



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
Tallarines napolitana Llom de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de pistons Estofat de gall dindi amb verduretes Fruita i pa	Arròs amb verdures Bacallà al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs Truita francesa amb escarola logurt i pa
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
Crema de pastanaga Estofat de vedella amb verduretes Fruita i pa	Espaguetis al pesto Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Croquetes de brandada de bacallà amb escarola Fruita i pa	Sopa de peix Truita de patata i carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam i olives logurt i pa
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
Espirals amb tomàquet Mandonguilles de vedella amb verduretes Fruita i pa	Pèsols i patata Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa	Arròs amb pollastre Truita de tonyina amb tomàquet natural Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa	Sopa de verdures Rosada arrebossada amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
Minestra de verdures Botifarra de porc a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Crema de carbassó Fideus estofats amb pollastre Fruita i pa			

MARGARITA PONS SEGUÍ  
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí 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 olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.