

Escola – Basal (L.C)

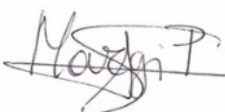
Menú del mes d'Octubre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Macarrons amb tomàquet Fricandó de vedella amb verduretes Fruita i pa	Minestra de verdures Botifarra de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa	Llenties estofades Pernilets de pollastre a l'allet amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs de peix Truita de patata amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Sopa d'au amb cabell d'àngel Bunyols de bacallà amb patates xips logurt i pa
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de carbassó Llom de porc a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Fideuà Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	FESTIU	Arròs amb verdures Lluç a la marinera Fruita i pa	Cigrons estofats Truita francesa amb escarola logurt i pa
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Tallarines a la napolitana Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Estofat de vedella amb verduretes Fruita i pa	Sopa de brou Truita de patata i carbassó amb escarola Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Tonyina arrebossada amb enciam i olives Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Pèsols saltejats amb patata Hamburguesa de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Espirals a la bolonyesa Llom de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Arròs a la cassola Lluç amb salsa verda Fruita i pa	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de verdures Contra cuixa de pollastre al forn amb all i julivert i escarola logurt i pa
DILLUNS 31				
Crema de carbassa Pizza de pernil i formatge amb enciam i olives Crema de vainilla 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.