

Escola – Basal (L.C)

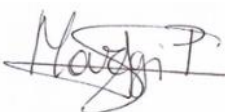
Menú del mes de Desembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



			DIJOUS 1	DIVENDRES 2
			Sopa de fideus amb crostons de pa Filet d'abadejo arrebossat amb enciam i olives Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Pernillets de pollastre al forn amb escarola logurt i pa
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Minestra de verdures Croquetes casolanes de carn d'olla amb enciam i olives Fruita i pa	<b>FESTIU</b>	Sopa de verdures Estofat de gall dindi amb verduretes Fruita i pa	<b>FESTIU</b>	Cigrons estofats Lluç a la marinera logurt i pa
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Espirals a la napolitana Mandonguilles de vedella amb verduretes Fruita i pa	Crema de verdures Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa	Arròs amb verdures Truita de carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de brou Bunyols de bacallà amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives logurt i pa
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	
Macarrons amb tonyina Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Pèsols i patata Estofat de vedella amb verduretes Fruita i pa	Crema de carbassó Pizza de pernil i formatge amb enciam i olives Fruita i pa	Sopa de galets Pollastre al forn amb prunes 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.