

Menú sense lactosa ni proteïna de llet de vaca / vedella - Setembre 2020

Els nostres **PROVEÏDORS** són de proximitat i serveixen productes de la màxima qualitat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14 Arròs amb tomàquet Bacallà al forn amb enciam i blat de moro Fruita del temps	15 Crema tèbia de carbassó amb crostons de pa torrat Magra de porc amb salseta de verdures Fruita del temps	16 Verdura tricolor Pernillets de pollastre al forn amb enciam i olives Gelatina	17 Cigrons estofats Truita de patates amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Espirals amb tomàquet Lluç al forn amb salsa verda Fruita del temps
21 Llenties estofades Hamburguesa vegetal amb salseta de xampinyons Fruita del temps	22 Sopa minestrone amb pasta petita Pit de pollastre al forn amb ceba juliana amb enciam i olives Fruita del temps	23 Macarrons a la napolitana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Gelatina	24 <div style="text-align: center;">FESTIU LA MERCÈ</div>	25 Mongeta tendra amb patata i raig d'oli d'oliva Salsitxes de porc al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps
28 Arròs amb tomàquet Truita de carbassó amb enciam i brots de soja Fruita del temps	29 Crema de verdures amb crostons de pa torrat Pit de pollastre amb salsa jardinera Fruita del temps	30 Pèsols amb patata Bacallà al forn amb enciam i tomàquet Gelatina		

Menús revisat per dietista-nutricionista col·legiada n°1381. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.