

Totes les FRUITES, les VERDURES, les LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA i el PORC són productes ecològics certificats per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Menú LA MAQUINISTA no peix blanc, ou cru, préssec i paraguaio Juny 2022					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2	3
dinar			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema de carbassó ➤ Pollastre al forn amb enciam i tomàquet ➤ Fruita no préssec i paraguaio, pa integral 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Llenties estofades ➤ Pizza de tonyina ➤ Fruita no préssec i paraguaio, pa blanc 	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓN
			742 Kcal	653 Kcal	
	6	7	8	9	10
dinar	SEGONA PASQUA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Espirals amb salsa de pesto ✓ Salsitxes al forn amb samfaina ✓ Fruita no préssec i paraguaio, pa blanc 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Patata i bròquil ✓ Mandonguilles amb enciam i pastanaga ✓ Fruita no préssec i paraguaio, pa integral 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Arròs integral amb tomàquet ✓ Truita de verdures amb enciam i cogombre ✓ Fruita no préssec i paraguaio, pa blanc 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cigrons estofats ✓ Pollastre al forn amb enciam i olives ✓ Iogurt, pa integral
		811 Kcal	828 Kcal	780 Kcal	759 Kcal
	13	14	15	16	17
dinar	<ul style="list-style-type: none"> • Llenties guisades • Truita de pernil dolç amb enciam i cogombre • Fruita no préssec i paraguaio, pa blanc 	<ul style="list-style-type: none"> • Macarrons amb crema de llet • Llom al forn amb enciam i tomàquet • Fruita no préssec i paraguaio, pa blanc 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema de carbassó • Fideuà mixta • Fruita no préssec i paraguaio, pa integral 	<ul style="list-style-type: none"> • Amanida d'arròs blanc • Estofat de cigrons • Fruita no préssec i paraguaio, pa blanc 	<ul style="list-style-type: none"> • Patata i mongeta verda i pastanaga • Botifarra amb cous-cous • Iogurt, pa integral
	854 Kcal	831 Kcal	753 Kcal	693 Kcal	760 Kcal
	20	21	22		
dinar	<ul style="list-style-type: none"> o Amanida de pasta o Gall dindi al forn amb gaspatxo o Fruita no préssec i paraguaio, pa blanc 	<ul style="list-style-type: none"> o Crema de carbassa o Arròs integral mixta o Fruita no préssec i paraguaio, pa blanc 	MENÚ FI DE CURS Amanida caprese (tomàquet i mozzarel·la) Fajitas de pollastre amb verdures amb nachos Gelat		
	730 Kcal	801 Kcal			

- NOTA: 9NaturalCuina disposa de tota la informació sobre els al·lèrgens dels diferents plats de l'escola.