

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 porc Abril 2023					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		11	12	13	14
dinar	<b>DILLUNS DE PASQUA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</li> <li>Croquetes de pollastre amb pastanaga ratllada</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i bleda</li> <li>Estofat de vedella amb pastanaga i pèsols</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral al pesto</li> <li>Llenties estofades</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa amb rostos de pa</li> <li>Bacallà al forn amb enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>
	17	18	19	20	21
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de pasta</li> <li>Truita de formatge amb enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llenties estofades</li> <li>Lluç al forn amb enciam i rave</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de pastanaga amb sèsam</li> <li>Pollastre al forn amb cous-cous</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i coliflor</li> <li>Fogoner enfarinat amb enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	<p><b>SANT JORDI</b></p> <p>Mongetes seques amb botifarra halal i pa de pagès Crema catalana</p>
	864 Kcal	839 Kcal	641 Kcal	656 Kcal	
	24	25	26	27	28
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espaguetis amb crema de llet</li> <li>Maira a l'andalusa</li> <li>enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mongetes estofades</li> <li>Truita de verdures amb xampinyons</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de porro</li> <li>Gall dindi al forn amb enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons saltejats</li> <li>Arròs integral amb verdures</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i bròquil</li> <li>Abadejo al forn amb pèsols i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>
	804 Kcal	828 Kcal	742 Kcal	653 Kcal	729 Kcal

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