

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 sense gluten i sense carn 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 s/g amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</li> <li>▪ Croquetes vegetals casolanes amb pastanaga ratllada</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Patata i bleda</li> <li>▪ Estofat de cigrons</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</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 s/g</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>❖ Cigrons estofats</li> <li>❖ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Patata i coliflor</li> <li>❖ Fogoner enfarinat s/g amb enciam i blat de moro</li> <li>❖ Fruita</li> </ul>	<b>SANT JORDI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mongetes seques amb arròs integral</li> <li>Crema catalana</li> </ul>
	864 Kcal	839 Kcal	641 Kcal	656 Kcal	
	24	25	26	27	28
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Espaguetis s/g amb crema de llet</li> <li>➤ Maira a l'andalusa s/g 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>➤ Llenties estofades</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.