

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 carn i sense gluten			Setembre	2023
DILLUNS		DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
				6	7	8
dinar			<ul style="list-style-type: none"> Crema de carbassó Espaguetis s/g amb salsa de tofu Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Amanida de cigrons (ceba, pastanaga i tomàquet) Arròs integral amb salsa de carbassa Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Patata i mongeta verda i pastanaga Llenties estofades Gelat 	
				753 Kcal	693 Kcal	760 Kcal
11		12	13	14	15	
dinar	FESTA	<ul style="list-style-type: none"> Crema de carbassa Arròs integral amb pèsols Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Estofat de llenties Lliri al forn amb enciam i blat de moro Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Patata i bleada Estofat de tofu (ceba, pastanaga i tomàquet triturat) Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Amanida de mongeta seca (pastanaga, pebrot vermell, i tomàquet) Truita d'espínacs i xampinyons amb enciam i pastanaga Iogurt 	
		831 Kcal	753 Kcal	693 Kcal	760 Kcal	
18		19	20	21	22	
dinar	<ul style="list-style-type: none"> Crema de porro Maire enfarinada amb enciam i olives Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Amanida de llenties (ceba, pastanaga i pebrot vermell) Truita de patata i carbassó amb enciam i cogombre Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Patata, mongeta tendra i pastanaga Hamburguesa vegetal amb pastanaga i pèsols Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Arròs integral amb verdures (ceba, pebrot verd, vermell, tomàquet i pastanaga) Lluç al forn amb enciam i cogombre Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Espaguetis s/g amb salsa de tomàquet Estofat de cigrons Iogurt 	
799 Kcal		815 Kcal	667 Kcal	651 Kcal	741 Kcal	
25		26	27	28	29	
dinar	LA MERCÈ	<ul style="list-style-type: none"> Galets s/g amb salsa d'espínacs (crema de llet) Tofu al forn amb cebes i panses Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Crema de pastanaga Truita de patata amb enciam i cogombre Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Amanida de patata (blat de moro, pastanaga i tomàquet i olives) Calamar enfarinat amb enciam i remolatxa Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Amanida verda (enciam, tomàquet, pastanaga, cogombre, cebes i olives) Arròs amb llenties Iogurt 	
		839 Kcal	641 Kcal	656 Kcal	642Kcal	

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