

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).

Menü LA MAQUINISTA Octubre 2020					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1	2
dinar				<ul style="list-style-type: none"> • Arròs eco amb tomàquet • Baretos de lluç amb enciam i pastanaga • Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema de verdures • Estofat de gall dindi, patata, pastanaga i ceba • Fruita del temps
	5	6	7	8	9
dinar	<ul style="list-style-type: none"> • Mongeta verda amb patates • Pizza de gall dindi i formatge ratllat, tomàquet i orenga • Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> • Arròs eco a la cassola, pebrot, ceba, pastanaga • Hamburguesa de pollastre amb niu d'enciams • Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuscús eco amb verdures, pastanaga, carbassó, • pebrot i ceba • Lluç a balsa verda amb enciam i pipes • Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> • Espaguetis eco napolitana, sofregit de tomàquet i formatge ratllat • Tacs de gall dindi amb ceba amb enciam i blat de moro • Iogurt 	<ul style="list-style-type: none"> • Cigrons eco amb espinacs, tomàquet i ceba • Truita a la francesa amb enciam i olives • Fruita del temps
	12	13	14	15	16
dinar	EL PILAR	<ul style="list-style-type: none"> • Arròs eco al curry, carbassó, pastanaga, ceba i tomàquet • Pollastre guisat amb patates a daus i ceba • Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> • Macarrons eco al pesto, alfàbrega, i formatge ratllat • Castanyola al forn amb enciam i olives • Fruita de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema de carbassa • Llom amb salsa de poma amb enciam i blat de moro • Fruita de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> • Mongetes seques eco estofades, amb pebrot vermell i verd, porros • Pit de gall dindi amb formatge amb niu d'enciams • Fruita del temps
	19	20	21	22	23
dinar	<ul style="list-style-type: none"> • Llacet eco amb formatge ratllat • Pollastre al forn amb patata al caliu • Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> • Gratinats de patata amb llet, formatge i bacó • Estofat de vedella jardinera amb mongeta verda, pastanaga i tomàquet • Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> • Llenties eco amb verdures, carbassó, porros i pastanaga • Truita de patata i ceba amb niu d'enciams • Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> • Pèsols amb patata • Gall dindi fornejat amb enciam i blat de moro • Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> • Arròs eco amb tomàquet • Calamars a la romana amb enciam i olives • Fruita del temps
	26	27	28	29	30
dinar	<ul style="list-style-type: none"> • Arròs 3 delícies, pastanaga, pèsols, pernil dolç, gambes • Salsitxes d'au amb salsa de tomàquet • Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> • Patates estofades amb verdures, carbassó, pastanaga, porro i tomàquet • Daus de gall dindi amb ceba amb enciam i blat de moro • Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa d'au amb meravella eco • Bacallà al forn amb enciam i olives • Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> • Cigrons eco amb verdures amb tomàquet, vegetals i ceba • Truita de carbassó amb enciam i pastanaga • Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema de moniato • Pit de pollastre arrebossat amb patates xips • Crema de xocolata

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