

## Menú Ecològic Escoles

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 desembre 2020					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3	4
dinar		<ul style="list-style-type: none"> <li>Patates guisades amb verdures porro, carbassó, pastanaga, i tomàquet</li> <li>Seitons fregits amb enciam, blat de moro i olives</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs amb tomàquet</li> <li>Tacs de gall dindi amb tomàquet, pastanaga, patates a daus i ceba</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa</li> <li>Mongetes seques amb verdures porro, carbassó, pastanaga i tomàquet</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trinxat de bròquil amb all i patates</li> <li>Pollastre al forn amb enciam, olives i pastanaga</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>
sopar		Pasta Carn	Verdura Peix	Arròs Ou	Pasta Peix
	7	8	9	10	11
dinar	<b>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>	<b>FESTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga i ceba)</li> <li>Truita de patata i ceba amb enciam, blat de moro i olives</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de porros</li> <li>Pollastre al forn amb enciam, blat de moro i pipes</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espaguetis amb salsa de bolets crema de llet, ceba i bolets</li> <li>Lluç a la meniere amb enciam, soja</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>
sopar			Verdura Peix	Pasta Ou	Verdura Carn
	14	15	16	17	18
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mongeta verda i patates</li> <li>Pizza casolana, gall dindi i formatge i orenga</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lenties amb verdures, porro, carbassó, pastanaga i tomàquet</li> <li>Truita francesa amb enciam, blat de moro i olives</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa amb crostonets de pa</li> <li>Calamars a la romana amb enciam, olives i pastanaga</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paella de verdures, carbassó, pastanaga, ceba, porros i pebrot</li> <li>Pollastre al forn amb enciam, pipes i blat de moro</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons napolitana sofregit de tomàquet i formatge ratllat</li> <li>Hamburguesa vegetal amb niu d'enciams</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>
sopar	Verdura Peix	Verdura Carn	Pasta Carn	Verdura Peix	Verdura Ou
	21				
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Canalons de carn</li> <li>Pollastre rostit amb patates xips</li> <li>Torrans</li> </ul>				

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