

Totes les FRUITES, les VERDURES, les LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDRELLA i el PORC són productes ecològics certificats per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Menú LA MAQUINISTA gener 2021					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	11	12	13	14	15
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons marcians (alfàbrega i formatge)</li> <li>Truita a la francesa amb patates xips</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cus-cús amb verdures (carbassó, ceba, pastanaga i tomàquet)</li> <li>Fregidets de lluç amb enciam, remolatxa i pipes</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassó i coliflor amb crostonets de pa</li> <li>Pernilets de pollastre a l'ast amb enciam, blat de moro i pastanaga</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cassoleta de cigrons amb sofregit de tomàquets i ceba</li> <li>Hamburguesa vegetal amb enciam i olives</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs a banda amb brou de peix i vegetal</li> <li>Estofat de gall dindi amb sofregit de tomàquet, pastanaga i patates</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>
sopar	Verdura Peix	Verdura Ou	Pasta Peix	Verdura Carn	Verdura Ou
	18	19	20	21	22
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mongeta verda amb patates</li> <li>Pit de gall dindi al forn amb tomàquet i formatge fos</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs amb tomàquet</li> <li>Truita de patates i ceba amb enciam, pastanaga i pipes</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de pastanaga</li> <li>Estofat de vedella amb tomàquet, pastanaga, ceba i patates dau</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mongetes seques estofades amb tomàquet i ceba</li> <li>Pollastre rostit amb enciam, pastanaga i olives</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espaguetis carbonara amb crema de llet, bacó, ceba i formatge ratllat</li> <li>Lluç al forn amb all i julivert amb enciam, olives i blat de moro</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>
sopar	Pasta Peix	Verdura Carn	Pasta Ou	Pasta Peix	Verdura Carn
	25	26	27	28	29
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espirals napolitana amb sofregit de tomàquet, pastanaga i formatge</li> <li>Pollastre al forn amb guarnició d'hummus</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs amb verdures amb porro, pastanaga, ceba i pebrot vermell</li> <li>Truita d'espínacs amb enciam, blat de moro i pipes</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trinxat de bròquil i patata, bròquil, patata i cansalada</li> <li>Calamars a la romana amb enciam, blat de moro i olives</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa</li> <li>Llenties amb verdures i arròs amb carbassó, pastanaga, ceba i tomàquet</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa d'au amb fideus, brou d'au i vegetals</li> <li>Taquets de gall dindi amb sofregit de tomàquet, ceba i patates dau</li> <li>Fruita de temporada</li> </ul>
sopar	Verdura Peix	Verdura Carn	Pasta Carn	Pasta Ou	Verdura Peix

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