Natural Cuina

Menú elaborat per
Núria Ripoll Suñé
BIÒLOGA col·legiada 21425-C

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 no carn i no gluten setembre 2021

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	13	14	15	16	17
dinar	• Espaguetis s/g a la napolitana • Peix al forn amb patates xips • Fruita	• Arròs amb verdures • Truita de carbassó amb enciam , olives i blat de moro • Fruita	• Amanida de patata • Peix amb salsa amb sofregit de tomàquet , ceba i pastanaga • Fruita	• Trinxat de bròquil i patata • Truita amb enciam, pastanaga i olives remolatxa • Fruita	• Amanida de llenties • Hamburguesa vegetal s/g amb enciam, pipes i blat de moro • Iogurt
	20	21	22	23	24
dinar	• Arròs amb alfàbrega i formatge ratllat • Peix amb ceba i tomàquet • Fruita	• Amanida de mongetes seques • Truita de formatge amb enciam pipes i blat de moro • Fruita	• Amanida de pasta s/g • Hamburguesa vegetal s/g amb enciam , pastanaga i olives • Fruita	• Crema de carbassó i porro • Lluç al forn amb all i julivert amb enciam, cogombre i blat de moro • Fruita	**LA MERCÈ**
	27	28	29	30	
dinar	▪ Macarrons s/g amb samfaina ▪ Hamburguesa vegetal s/g amb patata al caliu ▪ Fruita	▪ Llenties estofades ▪ Truita de patata i ceba amb niu d'enciams ▪ Iogurt	▪ Saltat de pèsols amb patata , ceba i pernil salat ▪ Peix amb salsa amb tomàquet, ceba i pastanaga ▪ Fruita	▪ Arròs napolitana ▪ Peix al forn amb enciam , pastanaga i blat de moro ▪ Fruita	

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