

Santa Marta T1

E.s/peix ni marisc

Novembre


dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

				
<p>4</p> <p>Arròs saltat a/verdures</p> <p>Truita de formatge amb enciam</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>5</p> <p>Trinxat col i patata</p> <p>Mandong. vedella a/salsa tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>6</p> <p>Macarrons a/tomàquet i xampis</p> <p>Gall dindi al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>7</p> <p>Lenties estofades</p> <p>Llom de porc al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>8</p> <p>Sopa de fideus</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>11</p> <p>Espirals amb tomàquet</p> <p>Llom de porc al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Rodó gall dindi a/samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>13</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Llom de porc al forn amb enciam</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>14</p> <p>Crema carbassa Esc</p> <p>Cuixa de pollastre forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>15</p> <p>Risotto de xampinyons Esc</p> <p>Ous durs a/tomàquet amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>18</p> <p>Lenties estofades</p> <p>Truita de patates amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Fideus amb tomàquet</p> <p>Llom de porc al forn</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>20</p> <p>Pèsols amb dauets gall d'indi</p> <p>Pollastre arrebossat Esc amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>21</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>22</p> <p>Coliflor i patata</p> <p>Estofat g.dindi a/verdures Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>25</p> <p>Arròs tres delícies Esc</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>26</p> <p>Sopa de pistons</p> <p>Llom amb salsa tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>27</p> <p>Mongetes b. a/all i julivert</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>28</p> <p>Espaguetis a/pesto d'espínacs</p> <p>Pernilets pollastre forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>29</p> <p>Crema verdures Esc</p> <p>Pizza s/traces formatge Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PRÒXIMITAT

Els nostres menús estan supervisats per dietistes - nutricionistes col·legiats (Núm. CAT000874 i Núm. CAT001899) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

RSPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B