



Santa Marta T1

E.Basal

Maig



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

	<p>2</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Truita francesa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>3</p> <p>Crema verdures Esc</p> <p>Pit de pollastre planxa amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>4</p> <p>Cigrons estofats Esc</p> <p>Lluç a/samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>5</p> <p>Arròs tres delícies Esc</p> <p>Croquetes casolanes amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>8</p> <p>Espaguetis carbonara Esc</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Llom amb salsa tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Crema carbassa Esc</p> <p>Contra c. pollo al allet Esc amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Gall Sant Pere arrebossat amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Arròs a/blat moro, carbassó, ceba</p> <p>Mandong. v. a/verdures</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>15</p> <p>Crema bròquil-pastan.</p> <p>Pollastre al forn amb tomàquet i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16</p> <p>Espirals amb tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb verdures Esc</p> <p>Bacallà arrebossat amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Mongetes b. estofades Esc</p> <p>Truita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Estofat vedella a/samfaina Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>22</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>23</p> <p>Macarrons pesto d'espínacs</p> <p>Pit de pollastre planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>24</p> <p>Llenties a la jardinera</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>25</p> <p>Amanida russa</p> <p>Lluç arrebossat amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>26</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Estofat porc a/verdures Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>29</p> <p>Crema carbassó Esc</p> <p>Estofat g.dindi a/verdures Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>30</p> <p>Amanida d'arròs vegetal</p> <p>Llom de porc al forn amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>31</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Contra cuixa pollo forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>		

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I PROXIMITAT

Els nostres menús estan revisats per dietistes-nutricionistes col·legiats (núm. CAT 000874 i núm. CAT 001899) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per 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 certificada 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.

