

Santa Marta T1

E.Basal

Setembre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

Benvinguts al nou curs escolar !

		<p>6 Arròs amb tomàquet</p> <p>Truita francesa amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>7 Llenties estofades</p> <p>Lluç arrebossat amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>8 Mongetes verdes i patata</p> <p>Mandong. v. a/salsa tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>
	<p>12 Macarrons carbonara Esc</p> <p>Truita de carbassó amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>13 Cigrons estofats Esc</p> <p>Gall Sant Pere arrebossat amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>14 Amanida russa</p> <p>Pernilet a l'allet Esc amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>15 Arròs amb verdures Esc</p> <p>Croquetes casolanes amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>18 Espirals amb tomàquet</p> <p>Estofat vedella a/samfaina Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19 Crema pastanaga Esc</p> <p>Pit de pollastre planxa amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>20 Mongetes b. estofades Esc</p> <p>Truita de formatge amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>21 Arròs a/xampis, pastanaga, ceba</p> <p>Bacallà arrebossat amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>22 Minestra de verdures</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>25 Arròs milanesa Esc</p> <p>Llom amb salsa tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>26 Tricolor de verdures</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>27 Llenties a la jardineria</p> <p>Lluç arrebossat amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>28 Espaguetis a/pesto d'espinacs</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>29 Crema carbassó Esc</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam</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 lactes 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