

Santa Marta T1

E.Basal

Octubre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

	1 Tricolor de verdures Croquetes de bacallà amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	2 Pasta saltada a/verdures Lluç en salsa verda Esc logurt ECO i pa integral	3 Mongetes b. estofades Esc Truita de pernil dolç amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	4 Crema carbassó Esc Pernilets pollastre forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral
7 Macarrons a la napolitana Palpís de gall d'indi amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	8 Arròs tres delícies Esc Llom amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	9 Llenties estofades Truita de formatge amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Mongetes verdes i patata Bacallà arrebossat amb enciam i olives Fruita i pa integral	11 Sopa de fideus Cuixa de pollastre forn amb enciam Fruita i pa integral
14 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	15 Cigrons estofats Esc Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	16 Espaguetis a/pesto d'espínacs Salmó al forn amb enciam logurt ECO i pa integral	17 Bròquil gratinat Estofat g.dindi a/sanfaina Esc Fruita i pa integral	18 Crema pastanaga Esc Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral
21 Arròs saltat a/verdures Hamburguesa de vedella amb enciam Fruita i pa integral	22 Sopa de pistons Truita de carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa integral	23 Crema verdures Esc Pernilets pollastre forn amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	24 Llenties estofades Seitons arrebossats amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	25 Tricolor de verdures Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral
28 Espaguetis al pesto rosso Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	29 Crema pèsols Lluç marinera Esc Fruita i pa integral	30 Arròs amb carbassa i ceba Llom de porc al forn amb enciam i blat de moro logurt ECO i pa integral		

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