

DOMINIKES VALLIRANA

Gener



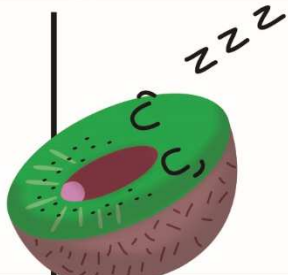
dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres



11

Arròs amb tomàquet

Croquetes de carn d'olla amb amanida

Fruita i pa integral

12

Crema de carbassó i pastanaga (carbassó, pastanaga, patata, ceba i llet) i rostes de pa Mandonguilles vedella amb verdures (tomàquet, ceba, mongetes verdes i pastanaga)

Fruita i pa integral

13

Patates estofades (ceba, tomàquet, pebrot, herbes provençals i llorer)

Pollastre al forn amb amanida

Fruita i pa integral

14

Llenties estofades (arròs, ceba, tomàquet, pebrot, herbes provençals i llorer)

Truita de patates i ceba amb amanida

logurt i pa integral

15

Espaguetis a la bolonyesa vegetal (tomàquet, ceba i soja texturitzada) i formatge ratllat Salmó al forn amb amanida

Fruita i pa integral

18

Arròs a la milanesa vegetal (pebrot, tomàquet, ceba, all i formatge)

Dauets de gall d'indi adobats amb amanida

Fruita i pa integral

19

Crema de carbassa (carbassa, patata, ceba i llet) i rostes de pa

Salsitxes de porc a la planxa amb amanida

Fruita i pa integral

FESTA

21

Minestra de verdures (mongetes verdes, patata, pastanaga i pèsols)

Estofat de pollastre amb verdures (mongetes verdes, pastanaga, tomàquet i ceba) logurt i pa integral

22

Sopa de galets amb pollastre (brou pollastre, pasta, pollastre, porro, pastanaga, ceba i api)

Remenat d'ou i pernil dolç amb amanida

Fruita i pa integral

25

Macarrons amb tomàquet i formatge ratllat

Lluç al forn amb amanida

Fruita i pa integral

26

Pèsols i patata

Contra cuixa de pollastre al forn amb all i julivert i amanida

Fruita i pa integral

27

Cigrons estofats (patata, ceba, tomàquet, pebrot, herbes provençals i llorer)

Truita de tonyina amb amanida

Fruita i pa integral

28

Arròs saltejat amb xampinyons, ceba i pastanaga

Rosada arrebossada amb amanida

logurt i pa integral

29

Tricolor de verdures (mongetes verdes, patata i pastanaga)

Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida

Fruita i pa integral

Els nostres menús estan supervisats per un dietista - nutricionista col·legiat (Núm. CAT1031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar. 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. L'amanida es compon de: enciam, tomàquet, blat de moro i olives.
RSIPAC: 26.06772/CAT RGSEAA: 26.12608/B

