

MENÚ MENJADOR ESCOLAR D'1 a 3 anys

<p>dl29</p> <p>Dijous dia 8: *El dia del menú solidari es destinarà 1 € de cada menú a la fundació Josep Carreras contra la leucèmia.</p> <p>dt30</p> <p>dc31</p> <p>dj01</p> <p>Patates estofades amb verdures</p> <p>Contraeix de pollastre rostit</p> <p>Peça de fruita de temporada</p> <p>dv02</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Calamars a la marinera</p> <p>Peça de fruita de temporada</p>	<p>dl05</p> <p>Bròquil amb patates</p> <p>Salsitxes al forn</p> <p>Peça de fruita de temporada</p> <p>dt06</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles de vedella amb pèsols</p> <p>Peça de fruita de temporada</p> <p>dc07</p> <p>Mongeta seca estofada</p> <p>Truita d'espínacs i formatge amb enciam i blat de moro</p> <p>Peça de fruita de temporada</p> <p>dj08</p> <p>Fundación JOSEP CARRERAS contra la leucèmia</p> <p>Macarrons amb tomàquet</p> <p>Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada</p> <p>Gelat de pal</p> <p>dv09</p> <p>Patates a la carbonara</p> <p>Peix fresc amb bastonets de pastanaga</p> <p>Peça de fruita de temporada</p>	<p>dl12</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Croquetes de bacallà amb cogombre amanit</p> <p>Peça de fruita de temporada</p> <p>dt13</p> <p>Mongeta tendra amb patates</p> <p>Salsitxes amb enciam</p> <p>Peça de fruita de temporada</p> <p>dc14</p> <p>Fideuada de verdures</p> <p>Peix amb sofregit de tomàquet</p> <p>logurt natural "Ubach"</p> <p>dj15</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Truita de patates amb pastanaga ratllada</p> <p>Peça de fruita de temporada</p> <p>dv16</p> <p>Crema de porros</p> <p>Estofat de gall d'indi amb patates</p> <p>Peça de fruita de temporada</p>	<p>dl19</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Truita de carbassó amb enciam</p> <p>Peça de fruita de temporada</p> <p>dt20</p> <p>Verdura tricolor amb patates</p> <p>Pollastre al forn amb tomàquet amanit</p> <p>Peça de fruita de temporada</p> <p>dc21</p> <p>Amanida de cigrons</p> <p>Maira de Palamós amb bastonets de pastanaga</p> <p>Peça de fruita de temporada</p> <p>dj22</p> <p>menú fi de curs</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Hamburguesa mixta amb patates fregides</p> <p>Gelat de pal</p> <p>dv23</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>Peça de fruita de temporada</p>	<p>dl26</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Croquetes de pollastre amb bastonets de pastanaga</p> <p>logurt natural</p> <p>dt27</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Truita de carbassó amb amanida</p> <p>Peça de fruita de temporada</p> <p>dc28</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Gall d'indi amb romaní i amanida</p> <p>Peça de fruita de temporada</p> <p>dj29</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Calamars casolans a l'andalusa i amanida</p> <p>Peça de fruita de temporada</p> <p>dv30</p> <p>Mongeta tendra i patata</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Peça de fruita de temporada</p>
---	--	---	--	---

Les verdures i hortalisses del menú estan susceptibles a canvis segons la disposició del nostre pagès. La nostra prioritat sempre és treballar amb aliments frescos i de temporada.

Tots els dilluns, dimecres i divendres el menú es servirà amb pa integral. Si s'ha d'afegir vinagre a l'amanida contindrà sulfits. El 95% del nostre producte és de proximitat i/o ecològic (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics, etc.).

DIETISTA: Tots els menús estan supervisats per la Blanca Esteve, Dietista Nutricionista d'Aleanutri, amb el número de col·legiada CAT000276