

MENU SENSE OU

		Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
		FESTA	Crema de CARBASSÓ Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i olives Fruita	Macarrons ecològics amb tomàquet i formatge Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita ecològica
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Mongeta tendra, bròquil i patates Botifarra a la planxa amb enciam i blat de moro Làctic	Llenties estofades amb pastanaga i pèsols Filet de rosada al forn amb ceba i patates Fruita ecològica	Espaguetis amb tomàquet i formatge Pollastre a l'allet amb enciam i remolatxa MELÓ	Arròs amb verdures Peix fresc de proximitat arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita	Sopa pescadors amb pasta Llom al forn amb patates, pebrot i ceba Fruita
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Arròs amb tomàquet Pit de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita	Mongeta tendra, pastanaga i patates Rodó de vedella al forn amb xampinyons Fruita	Cigrons amb verdures Pollastre al forn amb enciam i api NECTARINA	Fideua de marisc Bacallà al forn amb samfaina (albergínia, CARBASSÓ , pebrot i tomàquet triturat) Fruita ecològica	Sopa d'au amb pasta ecològica Salmó al forn amb ceba i porro Làctic
Dilluns 30	Fruita del mes: poma, pera, plàtan, taronja, maduixa, meló, nectarina, síndria, prunes. Làctic de "LA FAGEDA": principalment serà iogurt. Esporàdicament pot ser flam, natilles.			
Patates i mongeta tendra Salsitxes a la planxa amb enciam i blat de moro Làctic				

*Condicions de conservació

Plat calent: Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Mantenir en armari calent fins el moment de servir.

Plat fred: Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Mantenir al frigorífic fins el moment de servir.

Tot el menjar és per consum immediat.

En els nostres menús...

- La fruita es variada i de temporada. 1 cop per setmana es ecològica.
- La pasta es de producció ecològica 2 cops al mes.
- El peix es fresc 1 cop al mes.
- Els arrebossats no porten ou.

