

Totes les FRUITES, les VERDURES, els LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA és un producte ecològic certificat per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Menú BALDIRI I REIXAC no ou gener 2024					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	8	9	10	11	12
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Arròs integral amb salsa de tomàquet</li> <li>○ Llenties estofades</li> <li>○ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fruita</li> <li>○ Fideuà de verdures</li> <li>○ Maire a l'andalusa amb enciam i blat de moro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Patata i coliflor</li> <li>○ <b>Truita de formatge amb farina de cigró</b> amb enciam i pastanaga</li> <li>○ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sopa de pasta</li> <li>○ Contra cuixa de pollastre amb enciam i remolatxa</li> <li>○ Iogurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fruita</li> <li>○ Crema de carbassó</li> <li>○ Hamburguesa de mongeta seca amb cous-cous</li> </ul>
	700 Kcal	721 Kcal	675 Kcal	635 Kcal	765 Kcal
	15	16	17	18	19
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macarrons amb samfaina</li> <li>▪ <b>Truita de verdures amb farina de cigró</b> amb enciam i pastanaga</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cigrons amb espinacs</li> <li>▪ Croquetes de bacallà amb enciam i olives</li> <li>▪ Iogurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fruita</li> <li>▪ Patata i bleada</li> <li>▪ Estofat de gall dindi amb enciam i blat de moro</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arròs integral amb verdures</li> <li>▪ Angelina al forn amb patata panadera</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fruita</li> <li>▪ Crema de pèsols</li> <li>▪ Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</li> </ul>
	745 Kcal	641 Kcal	784 Kcal	705 Kcal	745 Kcal
	22	23	24	25	26
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Fruita</li> <li>❖ Arròs integral amb verdures</li> <li>❖ Llom al forn amb cous-cous integral</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Fruita</li> <li>❖ Patata i col</li> <li>❖ Calamars enfarinats amb enciam i remolatxa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Crema de porro</li> <li>❖ Hamburguesa de llenties amb enciam i blat de moro</li> <li>❖ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Mongetes seques saltejades amb all i julivert</li> <li>❖ Pizza de verdures amb pastanaga i olives</li> <li>❖ Fruita</li> </ul>	<b>TASTET DEL MON</b>
	759 Kcal	760 Kcal	720 Kcal	721 Kcal	
	29	30	31		
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Macarrons integrals amb samfaina</li> <li>➤ Sípia i canana amb patata</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fruita</li> <li>✓ Galets amb salsa de formatge</li> <li>✓ <b>Truita de carbassó i patata amb farina de cigró</b> amb enciam i blat de moro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hummus de cigrons</li> <li>➤ Arròs amb verdures</li> <li>➤ Iogurt natural</li> </ul>		
	789 Kcal	638 Kcal	623 Kcal		

- NOTA: 9NaturalCuina disposa de tota la informació sobre els al·lèrgens dels diferents plats de l'escola.