

Totes les FRUITES, les VERDURES, les LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA i el PORC són productes ecològics certificats per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

| Menú BALDIRI I REIXAC Febrer 2021 | | | | | |
|-----------------------------------|---|---|--|---|---|
| | DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| dinar | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema de nap i porro ➤ Paella mixta de carn i peix ➤ Fruita | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fruita ✓ Galets amb salsa de formatge ✓ Truita de carbassó i patata amb enciam i cogombre | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Espaguetis amb verdures ➤ Cigrons al curry ➤ Iogurt | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Llenties guisades ➤ Hamburguesa de vedella amb enciam i olives ➤ Fruita | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fruita ➤ Patata i bròquil ➤ Lliri al forn amb enciam i pastanaga |
| | 789 Kcal | 638 Kcal | 623 Kcal | 711 Kcal | 673 Kcal |
| sopar | Patates i espinacs Verat a la brasa amb pebrot verd | Llenties estofades Filet de gall dindi amb pastanaga | Patata i col Llenguado amb salsa verda amb enciam | Crema de porro Truita de verdures amb carbassó | Arròs amb fruits secs Hamburguesa de vedella de formatge amb enciam i cogombre |
| | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| dinar | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fruita ➤ Macarrons a la carbonara ➤ Pernillets de pollastre a la llimona amb enciam i olives verdes | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa de pasta ➤ Maire a l'andalusa amb enciam, cogombre i pastanaga ➤ Fruita | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema de coliflor ➤ Llenties amb arròs ➤ Iogurt | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Patata amb col kale ➤ Filet de porc amb humus de cigrons ➤ Fruita | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fruita ➤ Arròs amb cúrcuma i salsa tomàquet ➤ Bacallà al fon amb enciam i pastanaga |
| | 665 Kcal | 772 Kcal | 656 Kcal | 754 Kcal | 789 Kcal |
| sopar | Patata i bròcoli Llenguado amb pastanaga | Patata i bleda Truita de carxofes | Espaguetis amb verdures Seitons enfarinat amb ½ pebrot | Cigrons estofats Conill a la planxa amb carbassó | Crema de carbassa Pollastre arrebossat |
| | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| dinar | LLIURE DISPOSICIÓ | <ul style="list-style-type: none"> • Llenties guisades • Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge ratllat • Fruita | <ul style="list-style-type: none"> • Mongetes guisades • Lluc al forn amb pastanaga i ceba • Iogurt | <ul style="list-style-type: none"> • Sopa d'arròs • Truita de patata amb enciam i cogombre • Fruita | <ul style="list-style-type: none"> • Fruita • Patata i col • Fricandó de vedella amb pèsols |
| | | 641Kcal | 673Kcal | 732 Kcal | 711Kcal |
| sopar | | Crema de carbassó Rap al forn amb ½ tomàquet | Espirals amb formatge Gall dindi amb xampinyons | Patata amb espinacs Llom amb tomàquet | Crema de pèsols Llenguado a la marinera |
| | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| dinar | <ul style="list-style-type: none"> ○ Sopa de pasta ○ Enfilat de gall dindi amb patates ○ Fruita | <ul style="list-style-type: none"> ○ Fruita ○ Fideuà de verdures ○ Maire a l'andalusa amb enciam i cogombre | <ul style="list-style-type: none"> ○ Cigrons guisats ○ Arròs caldós verdura. ○ Iogurt | <ul style="list-style-type: none"> ○ Patata i coliflor ○ Libret de llom al enciam i remolatxa ○ Fruita | TASTETS DEL MON |
| | 700 Kcal | 721 Kcal | 675 Kcal | 635 Kcal | |
| sopar | Crema de porro amb formatge Truita a la francesa amb carbassó | Patata i bledes Filet de pollastre amb albergínia | Crema de xampinyons Salmó a la planxa amb remolatxa | Llenties estofades Llenguado amb verdures | |

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