



Menú General

Setembre de 2024

El dinar s'acompanya de pa i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva i oli de girasol alt oleic per cuinar i Oli d'Oliva Verge per trempar.

El iogurt que s'ofereix sempre és natural. Amb sucre a demanda del centre educatiu. El iogurt ensucrat té < 12,3g de sucre.



1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api
10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos

2	3	4	5	6 Menú internacional
ENSALADA AMB OLIVES (lletuga, tomàtiga)	ARRÓS AMB LLENTIES (arròs, porros, pebre vermell, lenties) (1)	FIDEUÀ DE VERDURES (1,3,9)	TREMPÓ AMB CIURONS	Regne Unit 
ESPIRALS AMB Salsa de TONYINA (1,3,4) (ceba, pebres, pastanaga, tomàtiga, tonyina)	ESCALOP CASOLÀ DE POLLASTRE (1,3)	TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE (3,7)	LLUÇ AMB ARREBOSSAT CASOLÀ (ou, farina de blat) (1,2,3,4,14)	CREMA DE PÈSOLS
FRUITA DE TEMPORADA	TOMATIGA TREMPADA AMB ORENGA	ENSALADA AMB BLAT DE LES ÍNDIES (lletuga, pastanaga)	PATATA BULLIDA	COTTAGE PIE DE VEDELLA
Suggeriment de sopar: Ou a la planxa amb tumbet / Fruita	Suggeriment de sopar: Bacallà al forn amb patata i ceba / Fruita	Suggeriment de sopar: Espirals de lenties amb xampinyons / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada d'arròs i ciurons / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i pa amb oli / Fruita
9	10			
ESPIRALS D'ESTIU (tomàtiga, cicerol, blat de les índies, alfabaguera, olives negres) (1,3)	ENSALADILLA DE PATATA (patata, pèsols, pastanaga, mongetes, olives, ou, maionesa) (3, 10, 12)			
TRUITA A LA FRANCESA (3) LLETUGUES TREMPADES	SALMÓ AL FORN (4)			
FRUITA DE TEMPORADA	PATATA I Salsa de PEBRES			
	FRUITA DE TEMPORADA			