

Menú Ecològic Escoles

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 ARC IRIS lactosa i PLV Juny 2022					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2	3
dinar			- Arròs integral amb verdures - Truita de verdures amb tomàquet al forn - Fruita, pa integral	- Cigrons guisats - Lluç al forn amb enciam i pastanaga - Iogurt de soja, pa blanc	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
	6	7	8	9	10
dinar	SEGONA PASQUA	- Amanida completa - Llenties estofades amb arròs - Iogurt de soja, pa blanc	- Crema de carbassó - Bacallà al forn amb enciam i tomàquet - Fruita, pa integral	- Mongeta estofada - Truita de verdures amb tomàquet i blat de moro - Fruita, pa blanc	- Cous-cous integral amb verdures - Pollastre al forn enciam i olives - Fruita, pa integral
	13	14	15	16	17
dinar	- Crema de porro - Patates estofades amb calamar - Fruita, pa blanc	- Macarrons amb tomàquet - Truita de patata amb enciam i olives - Fruita, pa blanc	- Espirals amb salsa d'espínacs s/llet - Falàfel de cigró amb enciam i pastanaga - Fruita, pa integral	- Col i patata bullides - Mandonguilles s/llet a la jardineria - Fruita, pa blanc	- Amanida de llenties - Granadero al forn amb enciam i cogombre - Iogurt de soja, pa integral
	20	21	22		
dinar	- Espaguetis amb salsa de xampinyons s/llet - Truita de verdures amb enciam i cogombre - Fruita, pa blanc	- Amanida de patata - Pastís de mill i tofu - Fruita, pa blanc	MENÚ DE FI DE CURS		

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