

MENU SENSE OU

Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
FESTA	Fideuà marinera (<i>sèpia, calamar, gamba, musclos</i>) Nuguets de pollastre amb api i enciam Fruita	Bledes amb patates Vedella al forn amb xampinyons Fruita	Cigrons amb patates, PASTANAGA i tomàquet Peix fresc de proximitat arrebossat amb enciam i tomàquet MADUIXES	Crema de verdures (patates, ceba, porro, espinacs, PASTANAGA , mongeta tendra, carbassó) Canelons de carn amb beixamel i formatge Fruita ecològica
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
Arròs amb peix, sèpia i calamar Pollastre a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita	Patates, PASTANAGA i mongeta tendra Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i api Fruita	Espirals amb tomàquet i formatge Bacallà al forn amb samfaina Fruita ecològica	Mongetes blanques amb patates i sofregit de tomàquet Llom arrebossat amb enciam i olives Fruita	Sopa d'au amb pasta ecològica Pollastre al forn amb enciam i remolatxa Làctic
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Llenties amb patates, pastanaga i tomàquet sofregit Llom a la planxa amb enciam i remolatxa Fruita	Arròs amb verdures i tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita ecològica	Bròquil i patates Llom de lluç a la basca amb espàrrecs Làctic	Macarrons ecològics amb tomàquet i formatge Pollastre a l'allet amb enciam i blat de moro Fruita	Crema de PASTANAGA Escalopa de llom amb enciam i tomàquet MADUIXES
Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
Patates, PASTANAGA i espinacs Pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Làctic	Arròs amb tomàquet Filet de lluç arrebossat amb enciam i PASTANAGA Fruita ecològica	PÈSOLS amb patates Mandonguilles de porc (sense ou) amb xampinyons Fruita	Espaguetis amb tomàquet i formatge Filet de rosada al forn amb enciam i api Fruita	Sopa de peix Llom al forn amb salsa de poma i amanida de tomàquet i enciam Fruita
Dilluns 31	*Condicions de conservació <u>Plat calent:</u> Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Mantenir en armari calent fins el moment de servir. <u>Plat fred:</u> Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Mantenir al frigorífic fins el moment de servir. Tot el menjar és per consum immediat.			

Fruita del mes: poma, pera, plàtan, taronja, kiwi i maduixa.

Làctic de "LA FAGEDA": principalment serà iogurt. Esporàdicament pot ser flam, natilles.

*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.

