

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1a SETMANA	Pasta sense gluten amb bolonyesa de verdures Mandonguilles de llegums amb farina sense gluten <b><u>Fruita cítrica de temporada ecològica</u></b>	Arròs amb verdures o tomàquet Peix al forn amb ceba i <b><u>patata ecològica</u></b> <b><u>Fruita de temporada ecològica</u></b>	Mongeta verda pèsols i patata <b><u>Escalopa ( amb farina sense gluten) de vedella ecològica</u></b> amb tomàquet i pastanaga <b><u>Fruita de temporada ecològica</u></b>	Macarrons sense gluten amb tomàquet i formatge Pollastre al forn amb <b><u>enciam ecològic</u></b> i panses logurt de proximitat	Llenties estofades amb <b><u>arròs integral ecològic</u></b> Truita de pernil amb tomàquet i <b><u>enciam ecològic</u></b> <b><u>Fruita cítrica de temporada ecològica</u></b>
2a SETMANA	Arròs amb sofregit de verdures <b><u>Hamburguesa de vedella ecològica</u></b> amb patates fregides <b><u>Fruita de temporada ecològica</u></b>	Pasta sense gluten amb formatge i bacon (fumat natural) Peix blau* amb tomàquet, pastanaga i <b><u>enciam ecològic</u></b> <b><u>Fruita de temporada ecològica</u></b>	Trinxat o mongeta pastanaga i patata Salsitxa de porc* amb <b><u>enciam ecològic</u></b> , cogombre i olives Plàtan	Sopa de brou amb arròs Pit de pollastre a la planxa amb <b><u>enciam ecològic</u></b> i panses <b><u>logurt ecològic</u></b>	Cigrons amb <b><u>patata ecològica</u></b> Truita de pernil o formatge amb <b><u>verdures ecològiques</u></b> <b><u>Fruita cítrica de temporada ecològica</u></b>
3a SETMANA	Mongeta verda pastanaga i patata Croquetes de llenties (amb farina sense gluten) <b><u>Fruita cítrica de temporada ecològica</u></b>	<b><u>Sopa de verdures ecològiques</u></b> amb pasta fina ( sense gluten) (carbassa, porro pastanaga i patata) Truita de patates amb tomàquet i <b><u>enciam ecològic</u></b> <b><u>Fruita de temporada ecològica</u></b>	Mongeta blanca amb patata Lluç a la planxa amb pastanaga i <b><u>enciam ecològic</u></b> <b><u>Fruita de temporada ecològica</u></b>	Pasta (sense gluten) amb tomàquet i formatge Hamburguesa de conill amb <b><u>enciam ecològic</u></b> i panses logurt de proximitat	Arròs amb tomàquet Pernilets de pollastre amb prunes al forn <b><u>Fruita de temporada ecològica</u></b>
4a SETMANA	Cigrons amb patata i espinacs <b><u>Fricandó de vedella ecològica</u></b> <b><u>Fruita cítrica de temporada ecològica</u></b>	Crema de porro o carbassó Pit de gall d'indi a la planxa i <b><u>enciam ecològic</u></b> <b><u>Fruita de temporada ecològica</u></b>	Arròs amb tomàquet o verdures Truita de formatge o pernil amb <b><u>enciam ecològic</u></b> i cogombre Plàtan	Mongeta verda pastanaga i patata Salsitxa de porc a la planxa amb <b><u>xips de verdures ecològiques</u></b> logurt de proximitat	Brou amb arròs Peix blau* (amb farina sense gluten) amb <b><u>verdures ecològiques</u></b> <b><u>Fruita de temporada ecològica</u></b>

#### MENÚ ESCOLAR 2N TRIMESTRE DE CURS

- El menú esta elaborat amb producte de temporada, producte de proximitat i productes ecològics
- Destaquem els productes ecològics en el menú en negreta i subratllats
- Per a confeccionar aquest menú, ens hem basat amb el menú conceptual de *Fundació Alicia* ha estat elaborat per la Dietista-Nutricionista Núria Aragüés Baró.col.legiada CAT0738
- Peix blau: variant seitó i salmó fresc, segons mercat, peix blanc: variant, llenguado, rapo bacallà, segons mercat
- Els menús segueixen les clàusules que de la llei Llei17/2011, de 5 juliol de seguretat alimentària i nutrició, de la Guia l'alimentació saludable en l'etapa escolar, Edició 2020.
- Gràfic d'al.lèrgens que poden estar presents en el menú

