

LL.I.M. ELS FESOLETS - MALGRAT DE MAR

MENÚ SÒLID

1 - 3 ANYS

S/GLUTEN



GENER		CURS 2023-2024				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES		
8	9	10	11	12		
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral guisat amb ceba i carbassa · Truita de patata · Amanida d'enciams i olives · logurt Natural (sense sucre) 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb verdures (pebrot, tomàquet, ceba, porro, bleda, pastanaga) · Pit de gall dindi* al forn amb all i julivert · Amanida d'enciam i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb polenta (nap, xirivia, porro, api, col, fonoll, carbassa) · Fricandó de vedella s/gluten amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons integrals s/gluten amb salsa de tomàquet · Peix de llotja (bacallà s/espina) cuinat s/gluten · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i coliflor · Vegenuggets (s/cap al-lergen) fets a la cuina (porro, alberginia, xampinyons) al forn*** amb quètxup casolà · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 		
15	16	17	18	19		
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro sense crostonets · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · logurt Natural (sense sucre) 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis integrals s/gluten marcianos (ceba, espinac) · Truita paisana (pebrot vermell i verd, ceba, patata, coliflor) · Amanida d'enciams i naps ratllats · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb salsa de tomàquet · Peix de llotja (lluç s/espina) cuinat s/gluten · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai saltada amb verdures (ceba, pastanaga, all, tomàquet, pebre vermell, bròquil, porro) · Pollastre al forn amb tomàquet i orenga · Amanida d'enciam i sesàm · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Lassanya de llenties i mill integral gratinada amb beixamel vegetal · Amanida d'enciam i germinats · Fruita del temps 		
22	23	24	25	26		
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern (carbassa, coliflor, porro, ceba, all) · Hamburguesa de pollastre · Amanida d'enciams i poma · logurt Natural (sense sucre) 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons integrals s/gluten amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Truita de pastanaga · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, all, tomàquet, pebre vermell) i patates · Pit de pollastre a la planxa · Amanida d'enciam i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb tres colors (pastanaga, bròquil i olives) · Peix de llotja (bacallà s/espina) cuinat s/gluten · Amanida d'enciam i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verdures (nap, xirivia, porro, api, col, fonoll, carbassa) mill integral · Cigrons saltats amb verdures (pebrot, all, tomàquet, ceba, porro, bleda, pastanaga) · Fruita del temps 		
29	30	31				
<ul style="list-style-type: none"> · Bleda, carbassa i patata al vapor, amb sèsam torrat · Guisat de gall dindi* al curri amb poma · Amanida d'enciams i remolatxa · logurt Natural (sense sucre) 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis integrals s/gluten amb salsa de formatge* i olives negres · Truita de pastanaga · Amanida d'enciams i nap · Fruita del temps 	<p>Menús del Món: Japó</p> <ul style="list-style-type: none"> · "Ramen" de peix amb verduretes i fideus d'arròs (pastanaga, porro, ceba, bròquil, coliflor) · Ales de pollastre ecològiques amb salsa "teriyaki" · Fruita del temps 				

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurarem que tots els ingredients que comprem són frescos. **El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** Les hamburgueses, vegenugetts i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.