

SERVEI DE MENJADOR - CURS 2020/2021
MENÚ DE SETEMBRE 2020

	DILLUNS	14		DIMARTS	15		DIMECRES	16		DIJOUS	17		DIVENDRES	18
Primer plat	Arròs amb tomàquet	A	Primer plat	Amanida de l'hort	A	Primer plat	Mongeta verda saltejada amb all	A	Primer plat	Espirals amb formatge i orenga	G/L	Primer plat	Bròquil amb patata bullida	A
	arròs i tomàquet triturat			enciam, tomàquet xerri i blat de moro			mongeta perona "eco" i all			pasta seca, formatge ratllat, orenga i oli			bròquil "eco" i patata	
Segon plat	Lluç al forn amb verdures	P	Segon plat	Cigrons estofats amb verdures	A	Segon plat	Truita de patata i carabassó amb enciam	O	Segon plat	Aletes de pollastre i gaspatxo	A	Segon plat	Vedella a la jardinera	A
	lluç, ceba, pebrot verd, pebrot vermell, carabassó, albergínia i xampinyons			cigrons, ceba, all, porro, tomàquet, pastanaga i pebrot vermell			ou pasteuritzat, patata i carabassó "eco" al forn			pollastre, tomàquet, pebrot verd, cogombre, all i ceba			vedella, ceba, porro, pastanaga, tomàquet, all i xampinyons	
Postre	Fruita de temporada	A	Postre	Fruita de temporada	A	Postre	Fruita de temporada	A	Postre	Fruita de temporada	A	Postre	Fruita de temporada	A

	DILLUNS	21		DIMARTS	22		DIMECRES	23		DIJOUS	24		DIVENDRES	25
Primer plat	Minestra de verdura amb patata	A	Primer plat	Macarrons a la napolitana	G	Primer plat	Amanida amb pastanaga i cogombre	A				Primer plat	Arròs tres delícies	A
	coliflor, pastanaga, mongeta verda i patata			pasta seca, tomàquet triturat, pastanaga, carabassó, albergínia, ceba i all			enciam, pastanaga i cogombre						arròs, tonyina, blat de moro i olives	
Segon plat	Wook de gall d'indi amb verdures i soja	S	Segon plat	Truita de pernil dolç amb amanida	O	Segon plat	Pèsols estofats amb sípia	P				Segon plat	Filet de rap a la marinera	P
	gall d'indi, ceba, all, pebrot verd, pebrot vermell, gingebre i soja			ou pasteuritzat, pernil cuit i variat d'enciam			pèsols, porro, ceba, all, pebrot vermell, tomàquet i sípia						rap, ceba, all, tomàquet, pebrot escalivat, julivert i gambes	
Postre	logurt natural	L	Postre	Fruita de temporada	A	Postre	Fruita de temporada	A	Postre	Fruita de temporada	A	Postre	Fruita de temporada	A

FESTA

	DILLUNS	28		DIMARTS	29		DIMECRES	30
Primer plat	Llaçets amb salsa pesto	G/Fc	Primer plat	Amanida de tomàquet	A	Primer plat	Brou de verdures	Ap
	pasta seca i salsa pesto			tomàquet i olives			api, pastanaga, porro, nap, xirivía, col i escalunya	
Segon plat	Lluç al forn amb mongeta verda	P	Segon plat	Pollastre Kung Pao amb fideus d'arròs	S/Se	Segon plat	Truita de patata amb tomàquet amanit	P
	filet de lluç, ceba, pastanaga i mongeta verda			pollastre, ceba tendra, porro, pebrot vermell, all, gingebre, vinagre d'arròs, salsa de soja, oli de sèsam i fideus d'arròs			ou pasteuritzat, patata al forn i tomàquet natural	
Postre	Fruita de temporada	A	Postre	logurt natural	L	Postre	Fruita de temporada	A

Substàncies o productes que causen al·lèrgies i intoleràncies (annex II del Reglament 1169/2011):

A - (apte) G - (gluten) L - (llet i derivats) O - (ous i derivats) S - (soja i derivats) P - (peix) M - (moluscs) Cr - (crustacis) Ca - (cacahuets) Tr - (tramussos) Ap - (api) Se - (grams de sèsam) Mt (mostassa) Fc (fruita seca de clofolla) St - (sulfits)