



Programació Menú

ESCOLA PUIG DE LES CADIRETES

MAIG 2017

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
FESTA	Ensaladilla russa (ou dur, tonyina i olives verdes) Salsitxes amb enciam i tomata logurt Natural Ecològic	Llenties guisades amb verdures i xoriç Rap a la marinera Plàtan	Macarrons ecològics a la bolonyesa (sofregit de tomata i carn picada) Bunyols de bacallà amb enciam Poma	Patata i mongeta tendra Fricandó amb xampinyons Síndria
8	9	10	11	12
Amanida de patata, ou dur, tonyina i olives Contraçuixa de pollastre al forn Pera	Vichyssoise (porro, ceba i patata) Hamburguesa amb enciam, tomata i olives logurt Llimona	Arròs amb verduretes (pastanaga, ceba, pèsol i porro) Truita de formatge amb enciam, blat de moro i olives Poma ecològica	Mongeta seca ecològica amb patata Calamars enfarinats amb enciam i pastanaga Plàtan	Amanida d'enciam, tomata, tonyina, blat de moro i olives Fideus mixta de carn i peix Gelats
15	16	17	18	19
Ensaladilla russa Pollastre al forn amb enciam Poma	Crema de carbassó Botifarra amb patates i enciam logurt Natural Ecològic	Arròs amb tomata Llom de lluç arrebossat amb enciam i olives Maduixes	Patata i mongets Truita francesa amb enciam, tomata i blat de moro Síndria	Fideus ecològics amb sípia Croquetes de rostit amb enciam i tomata Cireres
22	23	24	25	26
Crema de verdures (mongeta verda, porro, patata i pastanaga) Pernilets de pollastre amb prunes logurt Natural	Amanida d'enciam, tomata, tonyina, ou dur i olives Macarrons a la bolonyesa Plàtan	Patata i mongeta seca Llom arrebossat amb enciam ecològic , tomata i blat de moro Meló	Espirals ecològics amb salsa de tomata i formatge Salmó al forn amb enciam Poma	Patata i mongeta tendra Mandonguilles amb xampinyons i enciam Síndria
29	30	31		
Espaguetis a la carbonara Filet de lluç a la marinera amb enciam Meló	Crema de carbassa Escalopa de gall d'indi arrebossat amb arròs saltat logurt de Maduixa	Llenties guisades amb verdures Truita de patata i ceba amb enciam, blat de moro i pastanaga Poma ecològica		

Els menús de **dieta astringent** són elaborats per: Arròs o patata i pastanaga, peix o pollastre a la planxa, i poma

Al·lèrgies al ou: Es substituirà per peix o carn. Els aliments amb traça d'ou seran substituïts per pastes i pa ratllat sense ou.

Intolerància a la lactosa: S'adaptarà el menú en aliments sense lactosa.

Celiacs: S'adaptarà el menú amb productes sense gluten (farines, pasta, pa ratllat, entre altres)

Proteïna de la vaca: Es substitueix per carn de porc o pollastre.

Peix: Es substituirà per carn o ou.

Fruits secs: Es substitueix per aliments que no portin fruits secs.

Fruita: Es substitueix per una altra peça de fruita.

***TOTS ELS ALIMENTS SÓN DE PROXIMITAT (Km 0)**

-Recordeu que per qualsevol consulta de menjador podeu trucar al telf. 603 872 274 de dilluns a divendres de 11:00 a 15:00h. Demanar per la Mireia.

Planificació i Gestió Esportiva SL. Avinguda Girona 47, 17150 Sant Gregori (Girona) - T. 609 062 332 / 659 954 802 . info@plagesport.com

