

MENÚ BÀSIC ABRIL 2021

Menjador ecològic, de proximitat i de temporada
Escola Bergantí, El Masnou.



En negreta els canvis efectuats el 16/04/2021

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
FESTIU	Arròs amb tomàquet Bunyols de bacallà amb amanida A: 1, 3, 5	Hummus amb crudités Fideuà de verdures A: 2, 4	Amanida de l'hort Cuscús amb pollastre i verdures A: 2	Crema de verdures Truita de patata i amanida A: 1
Amanida de l'hort Llenties estofades A: 5	Espirals amb salsa de pastanaga Truita de verdura i amanida A: 1, 2	Crema de verdures Arròs amb carn de porc estofada A: 2	Sopa amb pistons Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida A: 2, 6	Verdura amb patata Peix arrebossat i amanida A: 5,
Espagueti a la napolitana Truita francesa amb amanida A: 1, 2	Amanida de l'hort Cigrons estofats	Paella de verdures Peix al forn amb amanida A: 5	Verdura amb patata Pollastre amb salsa de verdures	Crema de verdures Cuscús amb vedella estofada A: 2
Arròs amb verdures saltejades A: 1 Remenat d'ou i amanida	Amanida de l'hort Mongetes estofades	Verdura amb patata Pollastre amb allada i amanida	Crema de verdures Lasanya de carn i verdures A: 2, 3	FESTIU DE LLIURE ELECCIÓ

Les **verdures** no les podem detallar perquè depenen de la temporada, la disponibilitat i del seu punt òptim de collita.

Les **postres** sempre són fruita de temporada excepte el dia que no hi ha proteïna animal que són iogurt.

INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS PRESENTS ALS NOSTRES PLATS:

1 ou, 2 cereals amb gluten, 3 llets i derivats, 4 grans de sèsam, 5 peix, 6 api, 7 cacauets, 8 fruits amb closca, 9 soja, 10 mol·luscs, 11 crustacis, 12 mostassa, 13 tramussos, 14 Anhidrid sulfurós.