

MENÚ BÀSIC DESEMBRE 2020

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



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Sopa amb galets **1**
Escalopa a la planxa
i pastanaga al forn
A: 2, 6

Hummus amb
cruïdets **2**
Paella de verdures
A: 4

Espagueti a la
napolitana **3**
Truita de verdura i
amanida
A: 1, 2, 8

Amanida de l'Hort **4**
Estofat de patata i
costella

7
FESTIU

8
FESTIU

Espirals amb salsa
d'espínacs **9**
Bunyols de bacallà i
amanida
A: 1, 2, 3, 4, 8

Amanida de l'Hort **10**
Llenties guisades
amb verdures i
arròs

Verdura amb patata **11**
Remenat d'ou i
amanida
A: 1

14
Crema de verdures
Fideuà amb sípia
A: 2, 10
21

Amanida de l'Hort **15**
amb crustons
Cigrons estofats
amb verdures
A: 2, 6

Sopa amb pistons **16**
Hamburguesa
mixta, quètxup
casolà i xips de
moniato i patata

Trinxat i cruïent **17**
de remolatxa
Truita francesa i
amanida
A: 4

Arròs amb
verdures
saltejades **18**
Pollastre amb
allada i amanida

21
Dinar de Nadal

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.