

MENÚ BÀSIC FEBRER 2021

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Amanida de l'Hort Llenties estofades	2 Espagueti amb salsa de pastanaga Truita de verdura A: 1, 2	3 Crema de verdures Arròs amb mandonguilles a la jardinera	4 Sopa amb galets Pollastre amb allada i amanida A: 2, 6	5 Verdura amb patata Croquetes de bacallà i amanida A: 1, 2, 3, 5
8 Espirals a la napolitana Peix al forn i amanida A: 2, 5	9 Amanida de l'Hort Cigrons estofats	10 Paella de verdures Remenat d'ou i amanida A: 1	11 Verdura amb patata Pollastre al forn amb salsa de verdures	12 Crema de verdures Cuscús amb verdures i vedella guisada A: 2
15 FESTIU	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa i amanida A: 1, 4	17 Sopa amb pistons Falafels amb salsa de iogurt i amanida* A: 2, 3, 4, 6	18 Amanida de l'Hort Estofat de costella amb patata	19 Crema de verdures Fideuà amb sípia A: 2, 10
22 Arròs amb verdures saltejades Peix arrebossat i amanida A: 5	23 Amanida de l'Hort Mongetes estofades	24 Verdura amb patata Remenat d'ou i amanda A: 1	25 Sopa amb pistons Pollastre rostit amb verdures A: 2, 6	26 Crema de verdures Macarrons a la bolonyesa A: 2

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.

* Aquest dia el postre serà fruita

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.