

MENÚ BÀSIC GENER 2021

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



DILLUNS

Espaguetis a la Napolitana
Bunyols de bacallà amb amanida

A: 1, 2, 5

DIMARTS

Amanida de l'Hort
Llenties estofades amb verdures

DIMECRES

Verdura amb patata
Trita de verdura i amanida

A: 1, 4

DIJOUS

Sopa amb pistons
Llom amb salsa i amanida

A: 2, 6

DIVENDRES

Crema de verdures
Arròs a la cassola amb pollastre

Arròs amb tomàquet
Peix al forn amb amanida

A: 5

Cigrons estofats
Remenat d'ou amb amanida

A: 1

Sopa amb galets
Pollastre rostit amb verdures

A: 2, 6

Crema de verdures
Macarrons amb bolonyesa de llenties

A: 2

Amanida de l'Hort
Estofat de vedella i patates

Sopa amb pistons
Peix a l'andalusa amb amanida

A: 2, 5, 6

Amanida de l'Hort
Mongetes estofades

A: 2

Crema de verdures
Espirals amb salsa bolonyesa

Verdura amb patata
Trita francesa amb amanida

A: 4

Arròs amb verdures saltejades
Pollastre amb salsa de poma

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.