

MENÚ BÀSIC OCTUBRE 2020

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



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

			Hummus amb crudités Amanida d'arròs A: 4	Sopa amb galets Pollastre al forn amb salsa de poma A: 2, 6
Amanida de l'hort Llenties estofades amb verdures	Espagueti amb salsa de pastanaga Trita de verdura i amanida A: 1, 2, 4	Verdura amb patata Salsitxes de pollastre i amanida A: 2, 3	Sopa amb pistons Peix al forn amb amanida A: 2, 5, 6, 8	Crema de verdures Fricandó de vedella amb arròs
DIA NO LECTIU	Arròs amb tomàquet Bunyols de bacallà amb amanida A: 1, 2, 4, 5	Amanida de l'hort Mongetes estofades amb verdures ddd	Verdura amb patata Trita francesa i amanida A: 1	Pasta amb salsa d'espínacs Pollastre rostit amb verdures A: 2, 4
Pasta amb salsa napolitana Peix arrebossat i amanida A: 2, 5, 8	Crema de verdures Estofat de costella amb patata	Arròs amb verdures saltejades Remenat d'ou amb amanida A: 1	Sopa amb galets Pollastre a l'allet i xips de col kale A: 2, 6	Amanida de l'hort Cigrons estofats amb verdures A: 8
Amanida de l'hort Macarrons amb bolonyesa de llenties A: 2	Crema de verdures Trita de patata i amanida A: 1, 4	Paella de verdures Hamburguesa i amanida	SORTIDA GENERAL	DIA NO LECTIU

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.