

## MENÚ BÀSIC SETEMBRE 2020

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



### DILLUNS

### DIMARTS

### DIMECRES

### DIJOUS

### DIVENDRES

14  
Arròs amb tomàquet  
Croquetes de bacallà  
amb enciam i olives  
A: 1, 2, 3, 5

15  
Espagueti amb  
salsa de pastanaga  
Truita de carbassó i  
tomàquet amb  
sèsam  
A: 1, 4

16  
Amanida de l'hort  
Saltejat de cigrons  
amb verdures

17  
Verdura amb patata  
Hamburguesa amb  
quètxup casolà,  
enciam i pipes  
A: 8

18  
Crema de verdures  
Pernilets de pollastre  
amb salsa de verdures  
i arròs

21  
Macarrons a la  
napolitana  
Peix al forn amb  
salsa de verdures  
A: 2, 5

22  
Amanida amb poma  
i pipes  
Llenties guisades  
amb verdures  
A: 8

23  
Paella de verdures  
Truita francesa amb  
enciam i pastanaga  
A: 1

24  
Crema de verdures  
Estofat de vedella  
amb verdures i  
patates

25  
Amanida de pasta  
contracuixa de  
pollastre amb  
tomàquet i olives  
A: 2

28  
Crema de verdures i  
llenties  
Peix a l'andalusa  
amb enciam i sèsam  
A: 2, 4, 5

29  
Verdura amb patata  
Remenat d'ou amb  
tomàquet i olives  
A: 1

30  
Amanida de l'hort  
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.

### INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS (A) 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.