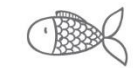
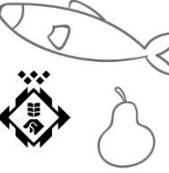


CUINA PRÒPIA 2018-2019 sense lactosa



Setmana 1

Setmana 2

Setmana 3

Setmana 4

Dilluns

Amanida

Llenties estofades

Lluç al forn

Fruita del temps

Amanida

Arròs amb tomàquet i pèsols

Remenat d'ou

Fruita del temps

Amanida

Crema de pastanagues

Lluç al forn

Fruita del temps

Amanida

Pasta amb tomàquet

Trita de patates

Fruita del temps

Dimarts

Amanida

Arròs amb tomàquet

Bistec de vedella

Fruita del temps

Amanida

Mongetes blanques

Botifarra al forn

Fruita del temps

Amanida

Arròs amb tomàquet

Trita de carbassó

Fruita del temps

Amanida

Verdura bullida

Hamburguesa de vedella

Fruita del temps

Dimecres

Amanida

Verdura de temporada

Pollastre al forn amb llorer

Fruita del temps

Amanida

Patata i mongeta tendre

Cuixetes de pollastre

Fruita del temps

Amanida

Brou amb pasta

Bistec de vedella

Fruita del temps

Amanida

Cigrons

Peix al forn amb farigola i llorer

Fruita del temps

Dijous

Amanida

Crema de carbassa

Daus de gall d'indi a les herbes

Fruita del temps

Amanida

Fideus a la cassola

Peix al forn

Fruita del temps

Amanida

Pastis de patata amb

Carn picada i verdures

Fruita del temps

Amanida

Arròs a la milanesa

Remenat d'ou

Fruita del temps

Divendres

Amanida

Macarrons amb carn picada i verdures

logurt sense lactosa

Amanida

Pasta amb tomàquet
Peix arrebossat

logurt sense lactosa

Amanida

Llenties amb arròs

Pollastre arrebossat

logurt sense lactosa

Amanida

Pastis de patata amb tonyina i verdures

logurt sense lactosa

- TOTES LES VERDURES, CARN DE VADELLA, PORC, POLLASTRE I OUS AMB QUE PREPAREM ELS NOSTRES MENÚS SÓN DE PROXIMITAT MAJORITARIAMENT ECOLÒGICS I DE QUALITAT.
- EL PEIX UTILITZAT AL MENÚ NO PROVÉ D'EXPLOTACIONS AGROPECUÀRIES QUE MALMETEN ELS ENTORNS ON ESTAN INSTAL·LADES.
- L'AMANIDA SEMPRE TÉ COM A BASE: ENCIAM, CADA DIA ES VARIEN ELS ALTRES INGREDIENTS: PASTANAGA, TOMÀQUETS, CEBA, OLIVES, BLAT DE MORO...
- DOS COPS PER SETMANA EL PA QUE SERVIM ÉS INTEGRAL.

