


Yummy!

MENÚ

OCTUBRE No peix no marisc

SETMANAL

Aquests menús s'adaptaran a les possibles intoleràncies i/o al·lèrgies substituint els aliments i/o procés d'elaboració, previ certificat mèdic.
Tota la verdura és de proximitat i de temporada. Tota la carn que es serveix te certificació de garantia HALAL.

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Setmana 1 – 4		Verdura tricolor amb patata Pollastre rostit Fruita de temporada (15)	Mongetes estofades Trita francesa amb guarnició d'enciam i pernil Fruita de temporada (3,12,15)	Arròs amb tomàquet Gall d'indi amb verdures en tempura Làctic (7,15)	Sopa de brou d'au amb pasta Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada (1,6,12,15)
Setmana 7 – 11	Arròs tres delícies Gall d'indi amb salsa de tomàquet i formatge gratinat Fruita de temporada (3,7,12,15)	Cigrons amb pernil Trita de patata amb enciam i pastanaga Fruita de temporada (3,15)	Col amb patata Pernils de pollastre al forn Fruita de temporada (15)	Espirals amb salsa de formatge Gall d'indi amb tomàquet amanit Làctic (1,7,15)	Sopa de brou d'au amb arròs Llom adobat amb enciam i blat de moro Fruita de temporada (2,15)
Setmana 14 – 18	Arròs amb verdures Gall d'indi Fruita de temporada (15)	Mongeta tendre amb patata Fricandó de vedella Fruita de temporada (1,12,15)	Llenties estofades amb verdures Trita francesa amb patates fregides Fruita de temporada (3)	Brou vegetal amb pasta petita Estofat de gall d'indi Làctic (1,7,9,15)	Arròs a la cassola Pollastre amb salsa verda Fruita de temporada (15)
Setmana 21 – 25	Espaguetis carbonara Gall d'indi amb tomàquet amanit Fruita de temporada (1,3,7,15)	Pèsols amb patata Salsitxes amb tomàquet amanit Fruita de temporada (3,6,7,12,15)	Pasta amb tomàquet Trita francesa amb guarnició d'enciam i formatge Fruita de temporada (1,3,7,15)	Patates estofades amb verdures Pollastre amb salsa barbacoa Làctic (6,7,15)	Arròs amb xampinyons Escalopa de vedella arrebossada amb moniato fregit Fruita de temporada (1,3,15)
Setmana 28 – 31	Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Pollastre arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada (1,3,15)	Llenties riojana Trita de patata i carbassó Fruita de temporada (3,7,12,15)	Brou vegetal amb pasta petita Hamburguesa de vedella amb formatge Fruita de temporada (1,6,7,12,15)	Macarrons bolonyesa Gall d'indi amb ceba confitada Làctic (1,3,6,7,12,15)	Tots els dies del mes es troben entre aquests paràmetres nutricionals: Kcal: 450Kcal – 600Kcal HC: 40g – 64g Prot: 15g-20g Lip: 22g- 35g

AL·LÈRGENS

(1) Cereals que continguin gluten: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats (2) Crustacis i productes a base de crustacis (3) Ous i productes a base d'ou (4) Peix i productes a base de peix (5) Cacauets i productes a base de cacauets (6) Soja i productes a base de soja (7) Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa) (8) Fruita de clofolla: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i productes derivats (9) Api i productes derivats (10) Mostassa i productes derivats (11) Llavors de sèsam i productes a base de llavors de sèsam (12) Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l expressat com a SO2 (13) Tramussos i productes a base de tramussos (14) Mol·luscs i productes a base de mol·luscs (15) Carn i derivats càrnics.

