

Espai de Migdia Escola Rosa Sensat



Menú BASAL

Setembre 2020

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7

VACANCES

8

VACANCES

9

VACANCES

10

VACANCES

11

FESTIU

14

Amanida d'arròs
Truita de xampinyons
Fruita

15

Sopa de peix
Canelons d'espinaçs
Fruita

16

Patata i mongeta
verda
Croquetes de bacallà
amb amanida variada
Fruita

17

Tallarines amb
verdures
Estofat de gall d'indi
amb bolets
Fruita

18

Cigrons amb all i
julivert
Peix a la l'andalusa
amb amanida
logurt

21

Macarrons amb salsa
de pastanaga
Cuixetes de pollastre
amb amanida
Fruita de temporada

22

Trinxat de la
Cerdanya
Hamburguesa de
vedella amb amanida
logurt

23

Mongetes seques
amb verdures
Ous al forn amb
tomàquet
Fruita de temporada

24

Arròs amb pollastre
Peix al forn
Fruita de temporada

25

Sopa vegetal
Llom a la planxa amb
amanida
Fruita de temporada

28

Llenties amb verdures
Filet de lluç amb salsa
verda i amanida
Fruita del temporada

29

Macarrons al pesto
Truita de carbassó i
ceba amb tomàquet
amanit
logurt

30

Crema de carbassó
Mandonguilles de
vedella amb tomàquet
Fruita de temporada

OCTUBRE

OCTUBRE

Tenim a la disposició dels consumidors i de l'autoritat sanitària, el llistat dels al·lèrgens dels plats d'aquest menú. Recordeu d'informar, i omplir el document de sol·licitud d'al·lèrgies i intoleràncies.
Contacteu amb la coordinadora.

viu_dinamic

Telèfons:

- Menjador: 658 337 794 de **9 a 10h**
- Oficina: 93 357 35 19 de **9 a 14h**

info@viudinamic.org

| si dinem... | podem sopar... |
|-------------------|--------------------------------------|
| Llequms o fècules | Verdures cuites hortalisses crues |
| Verdures | Fècules |
| Ous | Carn o peix |
| Carns | Ous o peix |
| Peix | Carn o ous |
| Fruita | Làctics o fruita |
| Làctics | Fruita |

