

Menú BASAL

Octubre 2020

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

5

Risotto de bolets
Llibrets arrebossats
amb amanida
logurt
La Fageda sense sucre

6

Patata i verdura de
temporada ecològic
Pasta fagioli
Fruita de proximitat

12

FESTIU

13

Trinxat de col i patata
ecològica
¼ de pollastre de
proximitat amb salsa de
ceba i ametlles
logurt
La Fageda sense sucre

19

Macarrons integrals
amb salsa de xampinyó de
proximitat
Salsitxes rostides al forn
amb ceba i tomàquet
logurt La Fageda sense sucre

20

Sopa de verdures
ecològiques amb pistons
Lluç al forn tomàquet i
ceba amanida
Fruita de proximitat

26

Pastís de verdures
ecològiques amb polenta
Conill al forn amb
pastanaga
Fruita de proximitat

27

Amanida de brots de
colors amb remolatxa
Cigrons estofats amb
ceba i tomàquet
logurt
La Fageda sense sucre

Verdures ecològiques: pastanaga, porro, patata, ceba, col, bròquil, coliflor, carxofa, espinacs, bledes.
L'acompanyament d'amanides i verdures depenen de la temporada.
El peix sempre s'acompanya amb amanida.

Pa integral.
Pasta integral (macarrons, fideus, espaguetis)
Productes de proximitat (pollastre, vedella, conill)
Fruita de proximitat (poma, pera i taronja)

Coordinació del servei:

Montse - 658 547 021

Horari d'atenció: de 9 a 9.30h

Administració (inscripcions, rebuts o devolucions):

93 357 35 19 / 651 181 244 (Mònica / de 10 a 16h)

menjadors@viudinamic.org

Tenim a la disposició dels consumidors/es i de l'autoritat sanitària el llistat dels al·lèrgens dels plats d'aquest menú mensual. En cas necessari recordeu informar i omplir el document de sol·licitud d'al·lèrgies i intoleràncies (el podeu sol·licitar a menjadors@viudinamic.org).

si dimem...	podem sopar...
Llegums o fècules	Verdures cuites hortalisses crues
Verdures	Fècules
Ous	Carn o peix
Carns	Ous o peix
Peix	Carn o ous
Fruita	Làctis o fruita
Làctics	Fruita



Menú HALAL

Octubre 2020

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

5

Risotto de bolets
Salmó al forn
Iogurt
La Fageda sense sucre

6

Patata i verdura de temporada ecològica
Pasta fagioli
Fruita de proximitat

12

FESTIU

13

Trinxat de col i patata ecològica
¼ de pollastre rostit
Iogurt
La Fageda sense sucre

19

Macarrons integrals amb salsa de xampinyó de proximitat
Gall d'indi rostit
Fruita de proximitat

20

Sopa de verdures ecològiques amb pistons
Lluç al forn amb tomàquet, ceba i amanida
Fruita de proximitat

26

Pastís de verdures ecològiques amb polenta
Conill al forn amb pastanaga
Fruita de proximitat

27

Amanida de brots de colors amb remolatxa
Cigrons estofats amb ceba i tomàquet
Iogurt
La Fageda sense sucre

Verdures ecològiques: pastanaga, porro, patata, ceba, col, bròquil, coliflor, carxofa, espinacs, bledes.
L'acompanyament d'amanides i verdures depenen de la temporada.
El peix sempre s'acompanya amb amanida.

Pa integral.
Pasta integral (macarrons, fideus, espaguetis)
Productes de proximitat (pollastre, vedella, conill)
Fruita de proximitat (poma, pera i taronja)

Coordinació del servei:

Montse - 658 547 021

Horari d'atenció: de 9 a 9.30h

Administració (inscripcions, rebuts o devolucions):

93 357 35 19 / 651 181 244 (Mònica / de 10 a 16h)

menjadors@viudinamic.org

Tenim a la disposició dels consumidors/es i de l'autoritat sanitària el llistat dels al·lèrgens dels plats d'aquest menú mensual. En cas necessari recordeu informar i omplir el document de sol·licitud d'al·lèrgies i intoleràncies (el podeu sol·licitar a menjadors@viudinamic.org).

si dinem...	podem sopar...
Llegums 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

