

Totes les FRUITES, les VERDURES, les LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA i el PORC són productes ecològics certificats per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Menü UNIVERS sense llet maig 2021					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	3	4	5	6	7
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassó</li> <li>Arròs amb pollastre</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons amb tomàquet</li> <li>Truita de patata amb enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa</li> <li>Espirals amb salsa d'espínacs</li> <li>Iogurt de soja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bròquil i patata bullides</li> <li>Pastís de mill amb tofu</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs a la cassola</li> <li>Lluç al forn amb enciam i cogombre</li> <li>Fruita</li> </ul>
	10	11	12	13	14
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espaguetis amb salsa de xampinyons s/llet</li> <li>Croquetes de bacallà amb enciam i cogombre</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de pastanaga</li> <li>Botifarra amb enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto de carbassa</li> <li>Llenties guisades</li> <li>Iogurt de soja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bleda i patata bullides</li> <li>Ous al forn amb salsa de tomàquet</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de pasta</li> <li>Pollastre amb verdures amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>
	17	18	19	20	21
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs saltat amb pèsols, coliflor i bròcoli</li> <li>Truita de patata amb enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa</li> <li>Llom arrebossat amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons amb salsa de tomàquet</li> <li>Estofat de llenties</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Col i patata bullida</li> <li>Contracuixa de pollastre i cuscús integral amb verdures</li> <li>Fruita</li> </ul>	<b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>
	24	25	26	27	28
dinar	<b>SEGONA PASQUA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espaguetis amb salsa de tomàquet</li> <li>Truita de verdures amb tomàquet, amb enciam i tomàquet</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassó amb crostonets de pa</li> <li>Maire enfarinada amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verdures i pasta</li> <li>Hamburguesa de vedella amb enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coliflor i patata bullides</li> <li>Mongetes saltejades amb carbassa</li> <li>Iogurt de soja</li> </ul>
	31				
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs tres delícies amb pèsols</li> <li>Gallineta enfarinada amb farina d'arròs enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>				

- NOTA: 9NaturalCuina disposa de tota la informació sobre els al·lèrgens dels diferents plats de l'escola.