



menús maig 2021 - escola bressol 2 a 3 anys

magrana cuina RSIPAC 2607002/CAT

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 <ul style="list-style-type: none"> crema de carbassa amb crispetes truita d'albergínia i patates amb amanida (enciam, remolatxa i pastanaga) fruita del temps <p>conté: ou</p>	4 <ul style="list-style-type: none"> arròs saltejat amb bacó, pèsols i pebrot hamburguesa de porc amb amanida (enciam, ceba tendra i tomàquet) iogurt natural <p>conté: pèsols, sulfits, lactosa i prot llet</p>	5 <ul style="list-style-type: none"> patates xafades amb bledes bacallà al forn amb verdures (pastanaga, carbassó i ceba) fruita del temps <p>conté peix</p>	6 <ul style="list-style-type: none"> llenties estofades amb verdures rodó de gall dindi amb salsa i xampinyons fruita del temps <p>conté: lleties</p>	7 <ul style="list-style-type: none"> espaguetis amb tomàquet i formatge ratllat pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, escarola, blat de moro i olives) fruita del temps <p>conté gluten, lactosa</p>
<i>sopa amb arròs i truita de verdures</i>	<i>crema de verdures amb llegum</i>	<i>verdura cuïta amb patata i peix blanc</i>	<i>sopa amb verdures i fajol</i>	<i>crema de verdures amb ou</i>
10 <ul style="list-style-type: none"> espirals a la carbonara lluç al forn amb all i julivert i amanida (enciam, escarola, tomàquet i pastanaga) fruita del temps <p>conté: gluten, lactosa, prot llet, peix</p>	11 <ul style="list-style-type: none"> sopa de caldo amb pasta llom arrebossat amb amanida (enciam, raves i olives) fruita del temps <p>conté: gluten, ou, lactosa</p>	12 <ul style="list-style-type: none"> cigrons amb espinacs hamburguesa de vedella amb patates i ceba al forn iogurt natural <p>conté llegum, sulfits, lactosa, prot llet</p>	13 <ul style="list-style-type: none"> arròs integral amb salsa de tomàquet truita d'espínacs i amanida (enciam, rúcula, poma i nous) fruita del temps <p>conté ou, nous</p>	14 <ul style="list-style-type: none"> patates amb mongeta tendra pollastre al forn amb ceba, tomàquet i pastanaga fruita del temps <p>no conté al·lèrgens</p>
<i>crema de verdura amb patata i gall dindi</i>	<i>amanida i truita de moniato i ceba</i>	<i>verdura cuïta amb patata peix blau petit</i>	<i>pa amb hummus de lleties i escalivada</i>	<i>crema de verdures i truita</i>
17 <ul style="list-style-type: none"> arròs 3 delícies (pernil dolç, pèsols, ou) estofat de gall dindi amb verdures fruita del temps <p>conté pèsols, ou</p>	18 <ul style="list-style-type: none"> llenties estofades amb verdures i xoriço bacallà al forn amb tomàquet i ceba iogurt natural <p>conté llegums, peix, lactosa, prot llet</p>	19 <ul style="list-style-type: none"> crema de pèsols amb crostonets truita de patata i ceba amb amanida de tomàquet i pastanaga fruita del temps <p>conté llegum, gluten, ou</p>	20 <ul style="list-style-type: none"> espaguetis a la napolitana pollastre a l'allet amb amanida (enciam, remolatxa i blat de moro) fruita del temps <p>conté gluten</p>	21 <ul style="list-style-type: none"> trinxat de col i patata amb oli d'alls salsitxa amb amanida (enciams, olives i pastanaga) fruita del temps <p>conté sulfits</p>
<i>verdura cuïta amb patata i truita</i>	<i>sopa de verdures, arròs i peix blanc</i>	<i>crema de verdures amb patata i ou dur</i>	<i>verdura cuïta amb llegum</i>	<i>truita de verdures i pa amb tomàquet</i>
24 <ul style="list-style-type: none"> macarrons a la bolonyesa pit de gall dindi arrebossat amb amanida (enciam, cogombre i germinats) fruita del temps <p>conté gluten, sulfits, ou</p>	25 <ul style="list-style-type: none"> mongetes estofades amb verdures truita camperola (patata, ceba, carbassó i pernil) amb amanida (enciam, ceba i tomata) iogurt natural <p>conté llegum, ou, lactosa, prot llet</p>	26 <ul style="list-style-type: none"> patates amb pastanaga i pèsols salmó al forn amb amanida (enciam, escarola, blat de moro i olives) fruita del temps <p>conté llegum, peix</p>	27 <ul style="list-style-type: none"> sopa de peix amb arròs mandonguilles amb samfaina fruita del temps <p>conté peix, sulfits</p>	28 <ul style="list-style-type: none"> crema de carbassó i porro amb llavors pollastre al forn amb verdures i cuscús fruita del temps <p>conté llavors, gluten</p>
<i>sopa de peix, ous, amanida</i>	<i>crema de verdures i peix blau petit</i>	<i>pasta i amanida</i>	<i>crema de verdures i llegums</i>	<i>pizza casolana i amanida</i>
31 <ul style="list-style-type: none"> llenties amb verdures nuggets de pollastre amb amanida (enciam, remolatxa i cogombre) iogurt natural <p>conté llegums, gluten, lactosa</p>	<ul style="list-style-type: none"> el iogurt de les postres és de la marca la torre, productor de la comarca totes les verdures i fruites són fresques, excepte el tomàquet de les salses, els pèsols i el blat de moro de les amanides. els productes ecològics que utilitzem són: els llegums (lleties, lleties vermelles, mongetes i cigrons), el cuscús integral, les llavors, la sal marina que utilitzem per cuinar, l'arròs integral, oli d'oliva verge extra que utilitzem en cru. utilitzem oli d'oliva verge extra ecològic per amanir en cru, oli d'oliva per cuinar i oli de gira-sol alt oleic per fregir tots els menús van acompanyats de pa (conté gluten) a sota del menú diari hi trobareu en cursiva i negreta una proposta de sopars i els al·lèrgens que podem trobar al menú. des de magrana ens reservem el dret a modificar el menú, en cas que fos necessari. 			
<i>patata i verdura amb peix blanc</i>				