

Bon Any 2021

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

11 Puré de carabassa, pastanaga i ceba amb crostons
Barretes de lluç amb enciam i remolatxa
Fruita del temps

491 Cal/31 HC/22 Pro/31 Gr

12 Macarrons integrals amb tomàquet fregit
Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet i olives
Fruita del temps

524 Cal/62 HC/24 Pro/20 Gr

13 Bròquil al vapor amb patates i oli d'oliva
Mandonguilles amb verdures logurt natural
La fageda amb sucre de canya

507 Cal/35 HC/49 Pro/19 Gr

14 Estofat de fesols ecològics amb verdures
Trita de patata i ceba amb tomàquet amanit
Fruita del temps

535 Cal/34 HC/30 Pro/31 Gr

15 Arròs del Delta saltat amb tonyina, pèsols i pastanaga
Tronc de rap al forn amb salsa marinera
Fruita del temps

495 Cal/39 HC/42 Pro/19 Gr

18 Llentilles ecològiques guisades amb xoriç
Trita de patates i carbassó amb tomàquet amanit
Fruita del temps

535 Cal/34 HC/30 Pro/31 Gr

19 Espaguetis integrals a la bolonyesa amb formatge
Filet de lluç a la planxa amb enciam i pastanaga
Fruita del temps

533 Cal/45 HC/50 Pro/17 Gr

20 Minestra de verdures amb oli d'oliva
Estofat de gall dindi al forn
Fruita del temps

507 Cal/35 HC/49 Pro/19 Gr

21 Sopa de peix amb pasta
Canelons amb beixamel
logurt La Fageda amb melmelada

603 Cal/15 HC/43 Pro/40 Gr

22 Arròs del Delta amb tomàquet fregit
Bacallà a l'andalusa amb enciam i cogombre
Fruita del temps

524 Cal/62 HC/24 Pro/20 Gr

25 Puré de carbassó, pastanaga i ceba amb crostons
Hamburguesa de pollastre i espinacs a la planxa amb enciam i olives
Fruita del temps

510 Cal/52 HC/35 Pro/18 Gr

26 Escudella catalana amb cigrons, botifarra negra i blanca
Tronc de lluç fresc de llotja al forn amb samfaina
Fruita del temps

533 Cal/45 HC/50 Pro/17 Gr

27 Patata bullida amb bledes ecològiques i oli d'oliva
Croquetes de carn d'olla amb enciam i remolatxa
logurt La Fageda amb mel

544 Cal/31 HC/46 Pro/20 Gr

28 Arròs integral amb bolets
Peix de llotja al forn amb salsa marinera
Fruita del temps

495 Cal/39 HC/42 Pro/19 Gr

29 Fideuà amb all i oli
Trita de patates i ceba amb enciam i olives
Fruita del temps

573 Cal/62 HC/40 Pro/19 Gr

Fruita del temps
Poma Golden, poma Royal Gala, pera Conference, pera Blanquilla, taronja, mandarina, meló, préssecs, nectarina, plàtan, kiwi

Informació nutricional:
Sota de cada àpat es disposa de la informació nutricional aproximada referent a:
energia (Cal)
hidrats de carboni (HC)
proteïnes (Pro)
lípidis (Gr)

*Tots els nostres menús contenen traces d'al·lèrgens, excepte menús especials.

Pot haver-hi alguna modificació. RSIPAC: 26.05017/CAT RGSEAA: 26.05074/T

LA NOSTRA APOSTA EL PA DE NULLES

El pa és, sense dubte, un aliment indispensable de la nostra cultura culinària. A qui no li agrada esmorzar un entrepà cruixent o sucar pa a les salses? Qui no ha rossegat la punta de la barra recent comprada?

Però desgraciadament, cada vegada costa més trobar pa artesanal degut a que, entre altres coses, estan desapareixent els obradors.

Als nostres menjadors apostem per oferir als infants pa de qualitat però sobretot donem valor als productes de proximitat, sostenibles de comerç just.

Per això, el nostre proveïdor de pa és l'artesà Jordi Gasque del Forn de Nulles. Es tracta d'un jove emprenedor que elabora el pa de manera 100% artesanal, amb massa mare i sense additius ni conservants. El resultat és un producte molt bo en qualitat, aspecte i sabor. De fet, és molt valorat pels infants que atenem i els nostres professionals.

No us perdeu el reportatge que vam fer-li i que aviat publicarem a les nostres xarxes socials.

Gràcies Jordi, a tu i al teu equip!

Bon profit!

