

# LOLA ANGLADA: GENER



Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10
<b>FESTA</b>				
		Arròs amb tomàquet Trita a la francesa amb pastanaga, blat de moro i olives Pinya en el seu suc	Llenties estofades amb patata, ceba i porro Peix fresc amb samfaina Iogurt	Mongeta tendra amb patates Gall dindi amb allada, enciam i olives Fruita de temporada
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
Macarrons a la napolitana Trita de tonyina amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Coliflor amb patata Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	Arròs amb pastanaga Peix fresc al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Cigrons estofats amb patata, pastanaga i tomàquet triturat Nuggets de pollastre amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Crema d'espàrrecs Bacallà amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Iogurt
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
Llenties estofades amb patata, ceba i porro Trita de formatge amb enciam i olives Fruita de temporada	Brou de pollastre amb pasta Pollastre a la provençal amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Crema de carbassó Peix fresc al forn amb enciam i blat de moro Iogurt	Arròs de mar i muntanya Salsitxes al forn amb tomàquet amanit Fruita de temporada	Trinxat de col i patata Peix fresc arrebossat amb enciam i cogombre Fruita de temporada
Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	Divendres 31
Crema de pastanaga Remenat d'ou amb tomàquet i pernil Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Broqueta de pollastre amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Mongetes seques estofades amb verdures Peix fresc amb all i julivert. Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Mongeta tendra i patata Rodó de vedella amb xampinyons Fruita de temporada	Sopa de pasta Croquetes de rostit amb mix d'enciams "Torrijas"/Fruita de temporada

Pa normal o integral a triar

Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, pasta, làctics).

Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.

Utilitzem oli d'oliva per cuinar, amanir i fregir.

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, La Vostra Cuina disposa de la informació sobre els al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

Plat calent: Temperatura de conservació  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ . Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.

Plat fred: Temperatura de conservació  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ . Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.

Tot el menjar és per a consum immediat.

