



LOLA ANGLADA: FEBRER



Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
Espaguetis amb tomàquet i formatge Trita a la francesa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de bolets Mandonguilles a la jardinera Fruita de temporada	Patates estofades amb costella Peix fresc al forn amb samfaina Iogurt	Arròs amb sépia Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Cigrons amb verdures Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
Llenties estofades Trita de formatge amb enciam i olives Fruita de temporada	Brou de pollastre amb pasta Salsitxes a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Crema de carbassó Bacallà a la muselina d'all amb enciam i blat de moro Iogurt	Arròs a la milanesa Gall dindi amb verdures Fruita de temporada	Trinxat de col i patata Peix fresc arrebossat amb enciam i tomàquet Fruita de temporada
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Crema de pastanaga Trita de tonyina amb enciam i olives Fruita de temporada	Mongeta tendra i patata Rodó de vedella amb pèsols Fruita de temporada	Mongetes seques estofats amb pastanaga, patata i tomàquet Peix fresc al forn amb amanida verda Iogurt	Fideus a la cassola Pollastre a les fines herbes amb tomàquet al forn Fruita de temporada	Risotto amb bolets Peix arrebossat amb enciam i cogombre Fruita de temporada
Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
FESTA	Macarrons a la crema de carbassó Trita a la francesa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Crema d'espínacs Hamburguesa de vedella i porc amb grills de patata Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Peix fresc al forn amb ceba i pastanaga Mix d'enciams Fruita de temporada	Olla de carnestoltes Pollastre al forn amb xips Pa de pessic

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.

