



# LOLA ANGLADA: FEBRER



Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3	Dijous 4	Divendres 5
Espaguetis amb tomàquet i formatge Truita a la francesa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de bolets Mandonguilles a la jardineria Fruita de temporada	Patates estofades amb costella Peix fresc al forn amb samfaina Iogurt	Arròs amb sèpia 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 8	Dimarts 9	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12
Arròs a la milanesa Gall dindi amb verdures 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 llauna amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Llenties estofades Truita de formatge amb enciam i olives Fruita de temporada	Bròquil i patata Calamars "andalusa" amb enciam i cogombre Pastís
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
<b>FESTA</b>	Fideus a la cassola Truita de tonyina amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Mongetes seques estofats amb pastanaga, patata i tomàquet Peix fresc al forn amb amanida verda Iogurt	Mongeta tendra i patata Rodó de vedella amb pèsols Fruita de temporada	Risotto amb bolets Peix arrebossat amb enciam i cogombre Fruita de temporada
Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24 <u>Dia de la proteïna vegetal</u>	Dijous 25	Divendres 26
Macarrons a la crema de carbassó Remenat d'ou amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de verdures Pollastre a las fines herbes amb tomàquet al forn Fruita de temporada	Cigrons estofats Croquetes d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Estofat de porc amb pèsols i pastanaga Fruita de temporada	Patates amb pèsols Peix fresc al forn amb ceba i pastanaga Mix d'enciams Fruita de temporada

Pa normal o integral a triar.

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

El peix fresc que es servirà serà segons mercat, entre ells poden ser: filet de lluç, llobarro, orada, bacallà, fogoner, seitó.

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

Iogurt sense sucre a elecció del centre.

Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per 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.

