

LOLA ANGLADA: MAIG

Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
Amanida d'arròs (olives, pastanaga, tomàquet) Truita de pernil amb enciam i olives Fruita de temporada	Puré de patates Salsitxes a la planxa amb saltat de fesolets Fruita de temporada	Espaguetis amb xampinyons Peix fresc al forn amb enciam i pastanaga Iogurt	Mongeta tendra i patata Estofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga Fruita de temporada	Mongetes seques estofades Nuggets de peix (fets per les nostres cuineres) amb tomàquet amanit Fruita de temporada
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
FESTA	Macarrons a la napolitana Truita de tonyina amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Crema de carbassó i mongetes seques Bacallà a la muselina d'all amb enciam i olives Fruita de temporada	Llenties amb arròs Pollastre amb tomàquet al forn Fruita de temporada	Bròquil i patates Peix fresc arrebossat amb enciam i cogombre Iogurt
Dilluns 17	Dimarts 18 Dia de la proteïna vegetal	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Amanida de pasta (tomàquet, tonyina i blat de moro) Pollastre a les fines herbes amb mix d'enciams Fruita de temporada	Pèsols amb patata Croquetes d'espínacs amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Vichyssoise Peix fresc al forn amb all i julivert i amanida d'enciam i poma Iogurt	Arròs amb bolets Hamburguesa de vedella a la planxa amb mix d'enciams Fruita de temporada	Cigrons amb bacó Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita de temporada
Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
Minestra de verdures Gall dindi a l'allet amb enciam i pinya Fruita de temporada	Macarrons amb tonyina Pastís de carn amb bolets Gelat	Arròs integral amb tomàquet Truita de formatge amb enciam i olives Fruita de temporada	Llenties estofades Peix fresc al forn amb enciam i pipes Fruita de temporada	Amanida alemanya (patata, ou dur, frankfurt) Pollastre al forn amb samfaina Fruita de temporada
Dilluns 31				
Espaguetis amb oli i orenga Truita de carbassó amb enciam i pastanaga 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. Utilització de sal iodada per l'elaboració dels nostres

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.

