

MENÚ SETEMBRE 2024 13-14-15 REINA ELISENDA


<p>Dilluns 9</p> <p>Macarrons amb sofregit de tomàquet (1)</p> <p>Croquetes de pollastre amb pastanaga i olives (1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(10)(11)(12)</p> <p>Meló</p> <p>Berenar: Pa amb plàtan(1)</p>	<p>Dimarts 10</p> <p>Amanida de patata amb pastanaga, tomàquet i olives</p> <p>Truita de carbassó amb enciam (2)</p> <p>Síndria</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p>Dimecres 11</p> <p>DIADA DE CATALUNYA</p>	<p>Dijous 12</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Estofat de llenties</p> <p>logurt (3)</p> <p>Berenar: Entrepà de gall d'indi(1)(7)</p>	<p>Divendres 13</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Tall rodó de porc al forn amb salsa de verdures i tomàquet amanit (8)</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge (1)(3)</p>
<p>Dilluns 16</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Truita de patates amb enciam i pastanaga (2)</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p>Dimarts 17</p> <p>Espaguetis a la napolitana (1)</p> <p>Pollastre al forn amb pastanaga i olives (7)</p> <p>Meló</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge (1)(3)</p>	<p>Dimecres 18</p> <p>Estofat de cigrons</p> <p>Fideuà de peix (1)(5)(6)</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Pa amb plàtan(1)</p>	<p>Dijous 19</p> <p>Arròs a la cassola (8)</p> <p>Hamburguesa de vedella i porc amb amanida de variat d'enciams i pastanaga (7)(8)(10)</p> <p>logurt (3)</p> <p>Berenar: Entrepà de gall d'indi(1)(7)</p>	<p>Divendres 20</p> <p>Amanida russa</p> <p>Bacallà arrebossat amb tomàquet amanit (1)(5)</p> <p>Plàtan</p> <p>Berenar: Pa amb xocolata(1)(3)(4)</p>
<p>Dilluns 23</p> <p>LLIURE ELECCIÓ</p>	<p>Dimarts 24</p> <p>FESTA MERCÈ BARCELONA</p>	<p>Dimecres 25</p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Estofat de llenties</p> <p>Síndria</p> <p>Berenar: Pa amb plàtan(1)</p>	<p>Dijous 26</p> <p>Espirals amb pesto(alfàbrega, all i oli d'oliva) (1)</p> <p>Lluç al forn amb patata panadera i amb tomàquet amanit(5)</p> <p>logurt(3)</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p>Divendres 27</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Pollastre al forn amb humus de cigrons (7)</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge (1)(3)</p>
<p>Dilluns 30</p> <p>Espaguetis a la carbonara (1)(3)(8)</p> <p>Remenat d'ou i patata amb amanida de col llombarda i pastanaga (2)</p> <p>Meló</p> <p>Berenar: Entrepà de gall d'indi(1)(7)</p>	<p>ESCOLA REINA ELISENDA</p>			

PA: ELABORAT DE MANERA ARTESANAL I, UN COP A LA SETMANA, S'OFERIRÀ EL PA INTEGRAL. L'ARRÒS I LA PASTA SÓN PRODUCTES INTEGRALS, DE PROXIMITAT I DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA. LA FRUITA I LA VERDURA SÓN PRODUCTES DE PROXIMITAT. ELS IOGURTS SÓN DE LA FAGEDA SENSE SUCRE.


[.Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar](#)




- Pa sense gluten
- Pasta sense gluten
- Arrebossats sense glúten

Sense gluten 


- Truita substituïda per carn, pollastre o peix segons el menú

Sense ou 


- Iogurt substituït per fruita
- Salses sense llet

Sense llet 

- Plat sense fruits secs

Sense fruits secs 


- Peix substituït per carn, pollastre o ou segons el menú

Sense peix 


- Plat sense marisc

Sense marisc 

- Carn substituïda per ou, peix o proteïna vegetal segons el menú

Sense carn 


- Porc substituït per ou o peix segons el menú

Sense porc 

- Carn, pollastre, peix i ou substituïda per proteïna vegetal
- Sense llet
- Sense ou

Vegans 

- Plat sense sulfits

Sense Sulfits 

- Plat sense soja

Sense soja 

ESCOLA
REINA ELISENDA
virolai